



BELGVARDO

BELGVARDO V
2021

Frutto di un progetto di ricerca, da 4 cloni di Vermentino provenienti dalla Corsica e dalla Sardegna, impiantati su un terreno collinare a circa 10 km dal mare, Belguardo V presenta i caratteri identitari più nobili del Vermentino: complessità, sapidità, mineralità e longevità. Il Vermentino con la "V" maiuscola.

Denominazione:	Vermentino Superiore Maremma Toscana DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	100% Vermentino: 2 cloni corsi + 2 cloni sardi
Alcool:	12,75% vol.
Acidità totale:	6,30‰
Ubicazione vigneti:	90 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Medio impasto, prevalenza di Arenaria e abbondante scheletro
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano il 16 Settembre
Vinificazione:	50% sulle bucce per 6 mesi, prevalentemente in anfora; 50% in acciaio "sur lies", con batonnage settimanale
Imbottigliamento:	Luglio 2022
Uscita:	Maggio 2023
Produzione:	15.700 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Confezionamento:	Cartone da 6 bottiglie (750 ml), cassa di legno singola (1,5 lt)
Prima annata prodotta:	2011
Profilo:	Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e piacevole, tipica del vitigno. Un vino decisamente longevo.
Abbinamenti:	Da bersi a temperatura non necessariamente fredda, è un vino che ben sostiene piatti "da rosso": piatti di pesce e carni bianche saporiti, risotti mantecati, funghi porcini...

