



BELGVARDO

**BELGVARDO CODICE V
2019**

Frutto di un progetto di ricerca avanzato in vigna e in cantina, da due cloni di Vermentino provenienti dalla Corsica a cui si sono poi aggiunti successivamente due cloni di Vermentino sardo, Codice V presenta i caratteri più estremi del Vermentino tirrenico; il codice del Vermentino secondo Mazzei.

Denominazione:	Vermentino Maremma Toscana DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	100% Vermentino: 2 cloni corsi + 2 cloni sardi
Alcool:	13,39% vol.
Acidità totale:	6,02‰
Ubicazione vigneti:	30-50 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Sciolto e sabbioso, con prevalenza di Arenaria
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano il 13 Settembre
Vinificazione:	20%, in anfora sulle bucce per 9 mesi; 30%, in acciaio sulle bucce per 9 mesi; 50%, in acciaio "sur lies"
Imbottigliamento:	Settembre 2020
Uscita:	Febbraio 2021
Produzione:	13.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	2011
Profilo:	Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e piacevole, tipica del vitigno.
Abbinamenti:	È un vino che ben sostiene piatti "da rosso": piatti di pesce e carni bianche saporiti, risotti mantecati, funghi porcini...

