



BELGUARDO V 2023

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:	13,48% vol.
Acidità totale:	6,00‰
Ubicazione vigneti:	90 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 1 Settembre
Vinificazione:	50% sulle bucce per 5 mesi, prevalentemente in anfora; 50% in acciaio "sur lies", con batonnage settimanale
Imbottigliamento:	Dicembre 2024
Uscita:	Maggio 2025
Produzione:	16.100 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 (Codice V)
Potenziale di invecchiamento:	10-15 anni e oltre
Profilo:	Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e piacevole, tipica del vitigno.

