



2002  
TENVTA  
BELGVARDO  
MAREMMA TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
MARCHESI MAZZEI

## TENUTA BELGUARDO 2002

*Tenuta Belguardo è il primo vino dell'omonima azienda di proprietà dei Marchesi Mazzei, l'espressione più significativa dell'eccezionale "terroir" in cui nasce. Proviene da una selezione delle migliori uve di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot.*

<b>Denominazione:</b>	Maremma Toscana Igt
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	70% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese e 10% Merlot
<b>Alcool:</b>	13,60% vol.
<b>Acidità Totale:</b>	6,30 ‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	70-130 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	effettuata a mano dal: 18 Settembre (Cabernet Sauvignon), 21 Settembre (Sangiovese) e 26 Agosto (Merlot)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28-30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	18 giorni Cabernet Sauvignon, 16 giorni Sangiovese e 18 giorni Merlot
<b>Maturazione:</b>	in vasca di acciaio inox e poi in fusti di rovere francese per 18 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	Giugno 2004
<b>Produzione:</b>	15.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml. - 1,5 l.
<b>Confezione:</b>	750 ml: cartone da 6 bottiglie 1,5 l.: scatola di legno singola