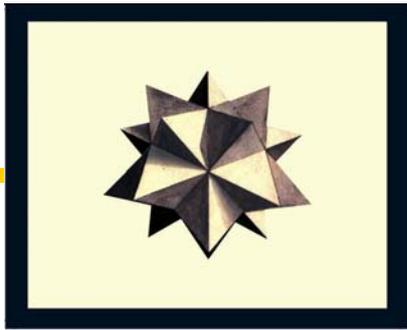


BELGVARDO



TENUTA BELGUARDO 2003

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 e Sangiovese.

Denominazione:	Maremma Toscana Igt
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese
Alcool:	13.5% vol.
Acidità Totale:	5,80 ‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	prevalenza di arenaria
Età delle vigne:	7 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dal: 12 Settembre (Cabernet Sauvignon), 10 Settembre (Sangiovese)
Temperatura di fermentazione:	28-30° C
Tempo di macerazione:	16 giorni Cabernet Sauvignon, 14 giorni Sangiovese
Maturazione:	in fusti di rovere francese da 225 lt. (100% nuovi) per 18 mesi
Imbottigliamento:	Giugno 2005
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Disponibilità sul mercato:	nov-05
Produzione:	25.000 bottiglie
Formati:	750 ml. - 1,5 l. - 3,0 l.
Prima annata prodotta:	2000