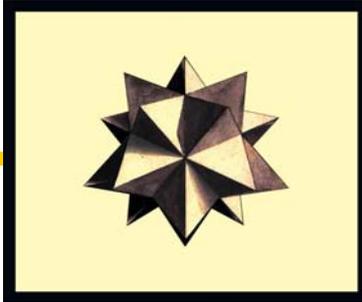


# BELGVARDO



## TENUTA BELGVARDO 2006

*Da uve di Cabernet Sauvignon e una piccola aggiunta di Cabernet Franc, con una personalità possente e raffinata, è il "Cru" più importante dell'azienda, massima espressione dell'eccezionale "terroir" in cui nasce.*

<b>Denominazione:</b>	Maremma Toscana Igt
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
<b>Alcool:</b>	14.30% vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,30 ‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	70-130 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest
<b>Tipologia del terreno:</b>	prevalenza di arenaria
<b>Età delle vigne:</b>	10 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	effettuata a mano dal 7 Settembre (Cabernet Sauvignon) e dal 6 Settembre (Cabernet Franc)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28-30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	16 giorni
<b>Maturazione:</b>	in fusti di rovere francese da 225 l. (70% nuovi) per 18 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	Agosto 2008
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	8 mesi
<b>Disponibilità sul mercato:</b>	Aprile 2009
<b>Produzione:</b>	26.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
<b>Prima annata prodotta:</b>	2000