

TENUTA BELGUARDO
2011

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.

Denominazione:	Maremma Toscana IGT
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Alcool:	13,90% vol.
Acidità totale:	5,80‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria
Età delle vigne:	14 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	A mano dal 23 Settembre (Cabernet Sauvignon), dal 14 Settembre (Cabernet Franc)
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	16 giorni
Maturazione:	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi)
Imbottigliamento:	Giugno 2013
Uscita:	Febbraio 2014
Produzione:	14.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2000
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Corpo pieno e seducente, sentori di spezie nere, gusto complesso e avvolgente
Abbinamenti:	Salumi stagionati, bistecche, cibo speziato, formaggi a media stagionatura



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.