



BELGVARDO

**TENUTA BELGVARDO**  
**2021**

Da uve di Cabernet Sauvignon e una piccola aggiunta di Cabernet Franc, con una personalità possente e allo stesso tempo raffinata, è il "Cru" rosso più importante dell'azienda, nitida espressione del "terroir" di Maremma.

|                                      |                                                                                                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione:</b>                | Maremma Toscana Rosso Riserva DOC                                                                   |
| <b>Azienda:</b>                      | Belguardo                                                                                           |
| <b>Ubicazione azienda:</b>           | Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto                                                             |
| <b>Uvaggio:</b>                      | 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc                                                          |
| <b>Alcool:</b>                       | 13,80% vol.                                                                                         |
| <b>Acidità totale:</b>               | 5,70‰                                                                                               |
| <b>Ubicazione vigneti:</b>           | 70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O                                                                  |
| <b>Tipologia del terreno:</b>        | Prevalenza di Arenaria                                                                              |
| <b>Età delle vigne:</b>              | 24 anni                                                                                             |
| <b>Sistema di allevamento:</b>       | Cordone speronato e Guyot                                                                           |
| <b>Densità viti per ettaro:</b>      | 6.600 piante                                                                                        |
| <b>Vendemmia:</b>                    | A mano il 12 Settembre (Cabernet Franc),<br>dal 22 Settembre (Cabernet Sauvignon)                   |
| <b>Temperatura di fermentazione:</b> | 28 - 30° C                                                                                          |
| <b>Tempo di macerazione:</b>         | 16 giorni                                                                                           |
| <b>Maturazione:</b>                  | 18 mesi in piccoli fusti<br>di rovere francese da 225 lt (70% nuovi)<br>4 mesi in vasche di cemento |
| <b>Finissage:</b>                    | Maggio 2024                                                                                         |
| <b>Imbottigliamento:</b>             | Gennaio 2025                                                                                        |
| <b>Uscita:</b>                       | 22.500 bottiglie                                                                                    |
| <b>Formati:</b>                      | 750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt                                                               |
| <b>Confezionamento:</b>              | Cartone da 6 bottiglie (750 ml),<br>cassa di legno singola (altri formati)                          |
| <b>Prima annata prodotta:</b>        | 2000                                                                                                |
| <b>Potenziale di invecchiamento:</b> | Oltre 20 anni                                                                                       |
| <b>Profilo:</b>                      | Corpo pieno e seducente, sentori di spezie nere,<br>gusto complesso e avvolgente                    |



MAZZEI  
1435