



BELGUARDO

BELGUARDO TIRRENICO 2019

Tyrrhenus, carismatico, fiero e intrepido principe dei “Tyrrhenoi”, guidò il suo popolo in Italia centrale fondando la civiltà Etrusca e importando la cultura del vino. Al suo carattere si ispira “Tirrenico”, proveniente dai vigneti di Belguardo che si affacciano sul Mar Tirreno, subendo la benefica influenza delle sue brezze.

Denominazione:	Maremma Toscana Rosso DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Alicante (Grenache)
Alcool:	14,00% vol.
Acidità totale:	5,40‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Sabbioso, con presenza di ciottoli derivanti da disgregazione prevalente di arenarie
Età delle vigne:	15 - 20 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dall'11 Settembre
Temperatura di fermentazione:	28° C
Tempo di macerazione:	20 giorni
Maturazione:	14 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l.)
Imbottigliamento:	Settembre 2022
Uscita:	Gennaio 2023
Produzione:	28.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Confezionamento:	Cartone da 6 bott.(750 ml) / 3 bott.(1,5 lt), cassa di legno singola (3 lt)
Prima annata prodotta:	2014
Potenziale di invecchiamento:	10 anni e oltre
Profilo:	Intenso, elegante e vivo, note di macchia mediterranea e ribes nero, finale sapido e avvolgente, estremamente piacevole
Abbinamenti:	Primi piatti con cacciagione, Stufati di carne bianca, verdure al forno

