LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bronzone, Riserva
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Belguardo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Morellino di Scansano
Cépages	sangiovese
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Ce beau domaine de la mer Tyrrhénienne est dans la famille Mazzei depuis les années 90. La famille possède également le Castello di Fonterutoli dans la région du Chianti Classico. Belguardo se compose de 110 ha de terres, dont 60 ha de vignobles. La famille Mazzei est aussi très ambitieuse pour la région de Maremma. En 2012, elle a en effet fait construire une toute nouvelle cave équipée des derniers développements techniques. Le domaine produit cinq vins. Le blanc est un pur vermentino, le rosé un assemblage sangiovese-syrah, les trois autres sont des vins rouges. Tout d'abord, le 'Serrata di Belguardo', une IGP Maremma Toscana à base de sangiovese et alicante, ensuite le 'Bronzone', une DOCG Morellino di Scansano Riserva à base de sangiovese et pour finir le vin vedette de la maison, le 'Tenuta Belguardo', un puissant assemblage de cabernet sauvignon (90 %) et cabernet franc (10 %). Le Poggio Bronzone a une belle couleur rubis. Il a des arômes de mûres et d'herbes fraîches. Belle fraîcheur en bouche avec un côté charnu. Les tannins donnent au vin une structure assez imposante. Belle finale juteuse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Montebottigli (commune de Grossetto), vignobles à 100m d'altitude, orientation sud sud-ouest
Rendement	6.600 vignes per ha
Vendange	récolte manuelle pendant le mois de septembre
Vinification	fermentation classique à 30°C. macération de 16 jours. maturation de 14 mois en barriques françaises
Elevage	14 mois de barriques françaises (70% nouvelles)
Analytique	Alc: 13,50 % vol total acidty 5,7 g/l
Production	40.000 bouteilles 0,75