LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Codice V
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Belguardo
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, subtilement minéral
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% vermentino
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 Codice V a une belle couleur jaune lumineux et des arômes de fruits à pulpe et de fruits exotiques, avec des notes d'amandes et de miel. La bouche est très savoureuse avec une magnifique minéralité. Belle structure et beau caracatère. La finale est très agréable sur des notes légèrement amères, typiques du cépage.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens
Origine	Vignobles situés à Montebottigli, Commune de Grosseto, 90m d'altitude, exposition sud, sud-ouest, sol argileux, cordon de Royat.
Rendement	6.600 pieds/ha
Vendange	Manuelle début septembre
Vinification	Fermentation à basse température (16°C) pendant 30 jours. Le vin est mis en bouteille au mois de février et repose ensuite 1 mois en bouteille avant sa commercialisation.
Analytique	Alc. 12,90 % vol. - Acidité 6,29 g/l
Production	13.000 bouteilles de 0,75