LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosato
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Belguardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	50% sangiovese, 50% syrah
Alcohol percentage	13,50% 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 Rosato Belguardo a une belle couleur rose saumonée. Les arômes sont élégants avec un accent floral plutôt marqué et des petits fruits rouges. La bouche est plutôt structurée et agréablement fruitée, avec une finale fraîche. Un beau rosé de gastronomie qui se mariera à merveille avec vos plats estivaux !
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes
Origine	Montebottigli (commune de Grossetto), altitude moyenne des vignobles : 70-130m, exposition majoritairement sud-ouest
Rendement	-
Vendange	récolte manuelle en septembre
Vinification	vinification en cuves inox.
Analytique	Alc. 13,50 % Vol.
Production	80.000 bouteilles