LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Tenuta Belguardo
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2029
Producteur	Belguardo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	10% cabernet franc, 90% cabernet sauvignon
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 Tenuta di Belguardo a une couleur rouge rubis très profonde et un bouquet intense de fruit mûr, de touches terreuses avec une pointe végétale. Bouche souple et noble. Plein et riche. Finale très large sur des impressions de moka et de minéralité.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montebottigli (commune de Grossetto), altitude moyenne des vignobles : 70-130m, exposition majoritairement ouest et sud-ouest
Rendement	6.600 vignes per ha
Vendange	récolte manuelle mi-septembre
Vinification	fermentation classique à 30°C. macération de 16 jours. maturation de 18 mois en barriques françaises
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc: 14,00 % vol total acidity 6,10 g/l
Production	25.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93