LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vermentino
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Belguardo
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	vermentino
Alcohol percentage	13,00% 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 %). Ce Vermentino a une couleur jaune citron et des arômes intéressants de citron, de fleurs blanches et de pêches. Bouche plein de caractère, dotée d'une belle structure, juteuse. Finale persitente avec de la pêche en retro.
Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles situés à Montebottigli, Commune de Grosseto, entre 70 et 130m d'altitude, exposition sud, sud-ouest.
Rendement	6.600 pieds/ha
Vendange	début septembre
Vinification	Fermenentation à 15°C. Maturation en barriques usagées pendant 4 mois. 1 mois de bouteille.
Elevage	4 mois en barriques usagées
Analytique	Alc. 13 % vol. - Acidité 5,90 g/l
Production	28.000 bouteilles