LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bronzone, Riserva
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Belguardo
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Morellino di Scansano
Druivensoorten	sangiovese
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Dit mooie domein aan de Thyrreense kust behoort sinds de jaren negentig toe aan de familie Mazzei, die ook eigenaar zijn van Castello di Fonterutoli in Chianti Classicogebied. Belguardo strekt zich uit over maar liefst 110 hectare, waarvan 60 hectare zijn aangeplant met wijngaarden. Dat de Mazzeifamilie het ook in de zuidelijke Maremmaregio serieus meent, mag blijken uit het feit dat ze in 2012 een volledig nieuwe wijnkelder hebben laten optrekken met de modernste snufjes. In totaal worden er vijf wijnen gemaakt. De witte wijn is een pure vermentino, de rosato is een sangiovese-syrahblend en dan volgen er drie rode wijnen. De eerste (‘Serrata di Belguardo’) is een IGP Maremma Toscana op basis van sangiovese en alicante, de tweede (‘Bronzone’) is een DOCG Morellino di Scansano Riserva op basis van sangiovese en de topwijn ‘Tenuta Belguardo’ is een heel krachtige blend van cabernet sauvignon (90%) en cabernet franc (10%). De Poggio Bronzone is robijnrood van kleur. Hij heeft aroma's van braambessen en frisse kruiden. In de mond is de wijn fris en vlezig. De tannines geven de wijn een middelzware structuur. Mooie afdronk van sappig fruit.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Montebottigli (deelgemeente van Grosseto), wijngaard gelegen op 100m hoogte met zuid - zuidwestelijke ligging
Opbrengst	(6.600 planten/ha)
Oogst	manueel geoogst tijdens de maand september
Vinificatie	klassieke fermentatie aan 30°C, maceratie duurde 16 dagen nadien rijpt de wijn 14 maanden in Franse barriques
Opvoeding	14 maanden in Franse barriques (70% nieuw)
Analytisch	Alc: 13,50 % vol total acidty 5,7 g/l
Productie	40.000 flessen 0,75