LICATA
WIJNFICHE

Naam	Codice V
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Belguardo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, subtiel mineraal
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% vermentino
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 Codice V heeft een mooie heldergele kleur en aroma's van exotisch fruit, met een toets van amandel en honing. Een zeer smaakvolle wijn met een prachtige mineraliteit. Elegante structuur en een mooi karakter. De finale is zeer aangenaam door de lichte bittere toets, welke typisch is voor dit druivenras.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	Montebottigli (Grosetto), diverse wijngaarden gelegen op een hoogte tussen 70 en 130m met zuid zuidwestelijke ligging
Opbrengst	6.600 planten/ha
Oogst	begin september
Vinificatie	Fermentatie aan lage temperatuur (15°C), rijping gedurende 4 maanden in gebruikte barriques, minstens 1 maand flesrijping voor dat de wijn op de markt komt.
Opvoeding	4 maanden in barriques van 2de en 3de passage
Analytisch	Alc. 13 % vol. - Acidity 5,90 g/l
Productie	28.000 flessen