LICATA
WIJNFICHE

Naam	Tenuta Belguardo
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Belguardo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	10% cabernet franc, 90% cabernet sauvignon
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 Tenuta di Belguardo heeft een zeer diepe robijnrode kleur met een intens boeket van rijp fuit, aardse toestsen samen met een licht vegetale toets. Soepel en nobel van smaak. Rijk en mondvullend. Zeer lange afdronk met impressies van mineraliteit en mokka.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montebottigli (deelgemeente van Grosseto), hoogte wijngaarden tussen 70-130m, meestal west en zuidwestelijke ligging
Opbrengst	6.600 planten/ha
Oogst	manueel geoogst half september
Vinificatie	klassieke fermentatie aan 30°C, maceratie duurde 16 dagen nadien rijpt de wijn 18 maanden in Franse barriques
Opvoeding	18 maanden in 100% nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,00 % vol total acidity 6,10 g/l
Productie	25.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 93