

**TENUTA BELGUARDO**  
**2015**

Aus Cabernet Sauvignon und einem geringen Anteil Cabernet Franc wird ein Wein von kraftvoller und doch raffinierter Persönlichkeit gewonnen. Als wichtigster Cru des Weinguts verkörpert er den einzigartigen Charakter des Terroirs, dem er entstammt.

<b>Bezeichnung:</b>	Maremma Toscana Rosso DOC
<b>Gut:</b>	Belguardo
<b>Standort des Betriebs:</b>	Ortschaft Montebottigli - Gemeinde Grosseto
<b>Traubenmischung:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<b>Alkohol:</b>	14,65% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	6,14‰
<b>Weinberglage:</b>	70-130 m.ü.d.M., Süd-/Südwestlage
<b>Bodentyp:</b>	überwiegend Sandstein
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	18 Jahre
<b>Erziehungsform:</b>	Spornkordon und Guyot
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	6.600 Pflanzen
<b>Weinlese:</b>	von Hand ab dem 17. Sept. (Cabernet Franc), ab dem 22. September (Cabernet Sauvignon)
<b>Gärungstemperatur:</b>	28 - 30° C
<b>Mazerationszeit:</b>	16 Tage
<b>Reifung:</b>	18 Monate in 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (70% neu)
<b>Flaschenabfüllung:</b>	Juni 2017
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	Januar 2018
<b>Produktion:</b>	25.000 Flaschen
<b>Flaschengrößen:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	2000
<b>Lagerfähigkeit:</b>	über 20 Jahren
<b>Verkostungsnotizen:</b>	Voller sinnlicher Körper, mit verführerischem Hauch von schwarzen Gewürzen, komplexer Geschmack
<b>Speisenempfehlung:</b>	Wurstplatte, Steaks, würzige Speisen, mittelreifer Käse



**MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA**

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - [www.mazzei.it](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto:mazzei@mazzei.it)  
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.