

TENUTA BELGUARDO
2017

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 Maremma Terroirs, dem er entstammt.

Bezeichnung:	Maremma Toscana Rosso DOC
Gut:	Belguardo
Standort des Betriebs:	Ortschaft Montebottigli - Gemeinde Grosseto
Traubenmischung:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Alkohol:	13,94% vol.
Gesamtsäuregehalt:	5,74‰
Weinberglage:	70-130 m.ü.d.M., Süd-/Südwestlage
Bodentyp:	überwiegend Sandstein
Alter der Rebstöcke:	20 Jahre
Erziehungsform:	Spornkordon und Guyot
Rebstockdichte pro Hektar:	6.600 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 26. August (Cabernet Franc), ab dem 7. September (Cabernet Sauvignon)
Gärungstemperatur:	28 - 30° C
Mazerationszeit:	16 Tage
Reifung:	18 Monate in 225-lt-Fässern aus französischer Eiche (70% neu)
Finissage:	4 Monate in Zementtanks
Flaschenabfüllung:	Dezember 2019
Marktverfügbarkeit:	Juli 2020
Produktion:	14.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt
Verpackung:	Karton mit 6 Flaschen (à 750ml), einzelne Holzkiste (1,5 lt bis 12 lt)
Erster hergestellter Jahrgang:	2000
Lagerfähigkeit:	über 20 Jahren
Verkostungsnotizen:	Voller sinnlicher Koerper, mit verführerischem Hauch von schwarzen Gewuerzen, komplexer Geschmack
Speisenempfehlung:	Wurstplatte, Steaks, wuerzige Speisen, mittelreifer Kaese



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 - 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.