



BELGUARDO

BELGUARDO ROSÉ
2023

Nato dal “matrimonio” di Sangiovese e Syrah, viene vinificato a contatto con le bucce per poche ore. Ricco e intenso, è un vino particolarmente duttile che si esalta in compagnia di una lunga serie di piatti.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	50% Sangiovese, 50% Syrah
Alcool:	13,00% vol.
Acidità totale:	5,80‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria e Alberese
Età delle vigne:	19 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 24 Agosto (Syrah), 8 Settembre (Sangiovese)
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (14 - 16°C)
Tempo di macerazione:	Macerazione pellicolare di 1 ora (Syrah), 2 ore (Sangiovese)
Maturazione:	3 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio
Imbottigliamento:	Febbraio 2024
Uscita:	Marzo 2024
Produzione:	46.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2007
Profilo:	Intenso e fresco, sentori di fiori di ciliegio, morbido e dal finale piacevole e minerale
Abbinamenti:	Antipasti, primi piatti con sughi rossi, pizza, pesce e verdure al vapore, salumi, formaggi...

