



BELGVARDO

**BELGVARDO ROSÉ**  
**2024**

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.

<b>Denominazione:</b>	Toscana IGT
<b>Azienda:</b>	Belguardo
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	50% Sangiovese, 50% Syrah
<b>Alcool:</b>	11,84% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,20‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Prevalenza di Arenaria e Alberese
<b>Età delle vigne:</b>	20 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 28 Agosto (Syrah), 9 Settembre (Sangiovese)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	A bassa temperatura (14 - 16°C)
<b>Tempo di macerazione:</b>	Macerazione pellicolare di 1 ora (Syrah), 2 ore (Sangiovese)
<b>Maturazione:</b>	4 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio
<b>Imbottigliamento:</b>	Marzo 2025
<b>Uscita:</b>	Aprile 2025
<b>Produzione:</b>	40.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2007
<b>Profilo:</b>	Intenso e fresco, sentori di fiori di ciliegio, morbido e dal finale piacevole e minerale

