

Nom	Bronzone Riserva
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Belguardo
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Morellino di Scansano
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Ce beau domaine de la mer Tyrrhénienne est dans la famille Mazzei depuis les années 90. La famille possède également le Castello di Fonterutoli dans la région du Chianti Classico. Belguardo s'étend sur quelque 110 ha. La famille Mazzei est aussi très ambitieuse dans cette région de la Maremma. En 2012, elle a en effet fait construire une toute nouvelle cave équipée des derniers développements technologiques. Le domaine produit six vins. Les vins blancs sont des pur vermentinos, le rosé un assemblage sangiovese-syrah, les trois autres sont des vins rouges. Tout d'abord, le 'Serrata di Belguardo', une IGP Maremma Toscana à base de sangiovese et alicante, ensuite le 'Bronzone', une DOCG Morellino di Scansano Riserva à base de sangiovese et pour finir le vin vedette de la maison, le 'Tenuta Belguardo', un puissant assemblage de cabernet sauvignon (90 %) et cabernet franc (10 %). Le Poggio Bronzone a une belle couleur rubis. Il a des arômes de mûres et d'herbes fraîches. Belle fraîcheur en bouche avec un côté charnu. Les tannins donnent au vin une structure assez imposante. Belle finale juteuse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Montebottigli (commune de Grosseto), vignobles à 100m d'altitude, orientation sud sud-ouest.
Rendement	6.600 vignes/ha
Vendange	Récolte manuelle pendant le mois de septembre.
Vinification	Fermentation classique à 27-29°C. Macération de 16 jours.
Elevage	14 mois de barriques françaises (40% nouvelles).
Analytique	Acidité totale: 5,7 g/l
Production	30.000 bouteilles

