

Nom	Ciliegiolo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Belguardo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Maremma Toscana
Cépages	100% ciliegiolo
Pourcentage d'alcool	11,50% 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 Ciliegiolo présente de délicieux arômes intenses de cerises marasca et des notes subtiles d'herbes méditerranéennes. Plein et riche en saveurs.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto.
Rendement	5.500 pieds/ha
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Fermentation à température contrôlée de 26°C.
Eleavage	12 jours dans des cuves en béton.
Analytique	Acidité totale : 6,6%
Production	3.400 bouteilles

