

Nom	Tenuta Belguardo
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Belguardo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Maremma Toscana
Cépages	15% cabernet franc, 85% cabernet sauvignon
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Tenuta di Belguardo a une couleur rouge rubis très profonde et un bouquet intense de fruit mûr, de touches terreuses avec une pointe végétale. Bouche souple et noble. Plein et riche. Finale très large sur des impressions de moka et de minéralité.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montebottigli (commune de Grosseto), altitude moyenne des vignobles : 70-130m, exposition majoritairement ouest et sud-ouest.
Rendement	6.600 vignes/ha
Vendange	Récolte manuelle fin août - début septembre
Vinification	Fermentation classique à 30°, macération de 16 jours
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques françaises neuves, 4 mois en cuves en béton
Analytique	Alc: 14% vol - acidité totale: 6,10 g/l
Production	14.000 bouteilles
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 95 Monica Lerner, robertparker.com: 94 James Suckling, jamesuckling.com: 92

