

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Tirrenico
<b>Millésime</b>	2016
<b>Producteur</b>	Belguardo
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Maremma Toscana
<b>Cépages</b>	20% alicante, 10% cabernet franc, 65% cabernet sauvignon, 5% petit verdot
<b>Description</b>	<p>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 se compose de 110 ha de terres, dont 60 ha de vignobles. La famille Mazzei est aussi très ambitieuse pour la région de Maremma. En 2012, elle a en effet fait construire une toute nouvelle cave équipée des derniers développements techniques.</p> <p>Le domaine produit cinq vins. Le blanc est un pur vermentino, 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 %).</p> <p>Le Tirreno a une couleur rouge rubis intense et un nez élégant sur des arômes de maquis méditerranéen et des notes de cassis qui créent une parfaite harmonie. La bouche est engageante et très savoureuse sur les mêmes notes aromatiques. Belle persistance e</p>
<b>Servir sur</b>	volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
<b>Origine</b>	Vignobles situés à Montebottigli (commune de Grosseto), 70 à 130m d'altitude, exposition sud- sud-ouest, sol argileux, vignes de 10-15 ans, cordon de Royat.
<b>Rendement</b>	6.600 vignes per ha
<b>Vendange</b>	récolte manuelle mi-septembre
<b>Vinification</b>	Fermentation classique à 28-30°C. Macération pendant 16-18 jours. Le vin mûrit ensuite 12 mois en barriques françaises.
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques françaises neuves
<b>Analytique</b>	Alc: 13,40 % vol total acidity 6,00 g/l
<b>Production</b>	40.000 bouteilles 0,75
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024

