

Nom	Tirrenico
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Belguardo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Maremma Toscana
Cépages	20% alicante, 10% cabernet franc, 65% cabernet sauvignon, 5% petit verdot
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 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.
Servir sur	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
Origine	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.
Rendement	6.600 vignes/ha
Vendange	Récolte manuelle à partir de 9 septembre
Vinification	Fermentation classique à 28-30°C. Macération pendant 16-18 jours.
Elevage	12 mois en barriques françaises neuves
Analytique	Alc: 14% vol - extrait sect: 30,65 g/l - acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 2,15 g/l
Production	14.000 bouteilles

