LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Vermentino Codice V
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Belguardo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, subtilement minéral
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% vermentino
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 quelquese 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 Codice V a une belle couleur jaune lumineux et des arômes de fruits à pulpe et de fruits exotiques, avec des notes d'amandes et de miel. La bouche est très savoureuse avec une magnifique minéralité. Belle structure et beau caracatère. La finale est très agréable à cause des notes amères qui sont typiques de ce cépage.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens
Origine	Vignobles situés à Montebottigli, Commune de Grosseto, 90m d'altitude, exposition sud, sud-ouest, sol argileux, cordon de Royat.
Rendement	6.600 pieds/ha
Vendange	Manuelle, début septembre.
Vinification	Fermentation à basse température (15°C) pendant 30 jours.
Elevage	4 mois en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale: 6,29 g/l
Production	13.000 bouteilles
Notes des critiques	Falstaff: 92

CODICE V

MAZZEI 1435

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)