

Nom	Vermentino
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Belguardo
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Maremma 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 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 %). Ce Vermentino a une couleur jaune citron et des arômes séduisants de fruits exotiques et de pêches. La bouche est pleine de caractère, dotée d'une belle structure et très juteuse. Finale persistante.
Servir sur	apéritif, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, Umami
Origine	Vignobles situés à Montebottigli, Commune de Grosseto, entre 70 et 130m d'altitude, exposition sud, sud-ouest.
Rendement	6.600 pieds/ha.
Vendange	Début septembre.
Vinification	Fermentation à 15°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en barriques usagées.
Analytique	Acidité totale : 4,90 %
Production	80.000 bouteilles

