

Naam	Ciliegiolo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Belguardo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Maremma Toscana
Druivensoorten	100% ciliegiolo
Alcoholpercentage	11,50% vol
Omschrijving	Dit mooie domein aan de Thyrrse kust behoort sinds de jaren negentig toe aan de familie Mazzei, die ook eigenaar zijn van Castello di Fonterutoli in Chianti Classicogebied. Belguardo strekt zich uit over maar liefst 70 hectare, waarvan 34 hectare zijn aangeplant met wijngaarden. Dat de Mazzeifamilie het ook in de zuidelijke Maremmaregio serieus meent, mag blijken uit het feit dat ze in 2012 een volledig nieuwe wijnkelder hebben laten optrekken met de modernste snufjes.

In totaal worden er zes wijnen gemaakt. De twee witte wijnen zijn pure vermentino's, de rosato is een sangiovese-syrahblend en dan volgen er drie rode wijnen. De eerste ('Serrata di Belguardo') is een IGP Maremma Toscana op basis van sangiovese en alicante, de tweede ('Bronzone') is een DOCG Morellino di Scansano Riserva op basis van sangiovese en de topwijn 'Tenuta Belguardo' is een heel krachtige blend van cabernet sauvignon (90%) en cabernet franc (10%).

De Ciliegiolo heeft heerlijke, intense aroma's van marasca-kersen en subtiele hints van mediterrane kruiden. Vol en rijk van smaak.

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto.
Opbrengst	5.500 stikken/ha
Oogst	Midden september.
Vinificatie	Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 26°C.
Opvoeding	12 dagen in betonnen vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,6%
Productie	3.400 flessen

