

Naam	Tenuta Belguardo
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Belguardo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Maremma Toscana
Druivensoorten	15% cabernet franc, 85% cabernet sauvignon
Alcoholpercentage	14,00% 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 Classico gebied. 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 Tenuta di Belguardo heeft een zeer diepe robijnrode kleur met een intens bouquet van rijp fruit, aardse toetsen samen met een licht vegetale toets. Soepel en nobel van smaak. Rijk en mondverfrissend. Zeer lange afdronk met impressies van mineraliteit en mokka.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montebottigli (deelgemeente van Grosseto), hoogte wijngaarden tussen 70-130m, west- en zuidwestelijke ligging.
Opbrengst	6.600 planten/ha
Oogst	Manueel geoogst eind augustus - begin september
Vinificatie	Klassieke fermentatie aan 30°C, maceratie duurde 16 dagen
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques, 4 maanden in betonnen tanks
Analytisch	Alc: 14% vol - totale aciditeit: 6,10 g/l
Productie	14.000 flessen

