

Naam	Tirrenico
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Belguardo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Maremma Toscana
Druivensoorten	20% alicante, 10% cabernet franc, 65% cabernet sauvignon, 5% petit verdot
Alcoholpercentage	13,50% 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 Tirreno heeft een intens donkerrode kleur. In de mediteraanse neus vinden we cassis en bosvruchten. De smaak is verleidelijk, karaktervol maar elegant. Aangename afdrank, kortom een wijn die veel drinkplezier geeft.

Serveren bij	gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Montebottigli (deelgemeente van Grosseto), hoogte wijngaarden tussen 70-130m, meestal zuid en zuidwestelijke ligging.
Opbrengst	6.600 planten/ha
Oogst	Manueel geoogst vanaf 9 september
Vinificatie	Klassieke fermentatie aan 28-30°C. Maceratie duurt 16-18 dagen
Opvoeding	12 maanden in 100% nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol - droogextract: 30,65 g/l - totale aciditeit: 5,85 g/l - restsuikers: 2,15 g/l
Productie	14.000 flessen

