

Naam	Vermentino
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Belguardo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOC Maremma Toscana
Druivensoorten	100% vermentino
Alcoholpercentage	13,00% 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 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%).

Deze Vermentino heeft een citroengele kleur en verleidelijke aroma's van exotisch fruit en perziken. Karaktervolle smaak met goede structuur en sappigheid, persistente afdronk van gele perzik.

Serveren bij	aperitief, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, Umami
Oorsprong	Montebottigli (Grosseto), diverse wijngaarden gelegen op een hoogte tussen 70 en 130m met zuid zuidwestelijke ligging.
Opbrengst	6.600 stikken/ha.
Oogst	Begin september.
Vinificatie	Fermentatie aan lage temperatuur (15°C).
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	4 maanden in Franse barriques van 2de en 3de passage.
Analytisch	Totale aciditeit: 4,90 %
Productie	80.000 flessen

