



# Belnero

Toscana IGT

2014

## VARIETA'

Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti aziendali.

## DESCRIZIONE

Espressione dell'incontro tra i vitigni internazionali cresciuti nella tenuta di Montalcino e il Sangiovese, vitigno emblematico di questo territorio.

Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note dolci di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura potente e morbida, caratterizzata da tannini dolci ed eleganti. Finale lungo e persistente.

Vino da lungo invecchiamento perfetto con zuppe, carni rosse e bianche.

## NOTE TECNICHE



*Suolo:* di vario tipo, da sedimenti sabbioso argillosi con ciottoli abbondanti e ben drenanti a suoli argillosi a natura calcarea che tendono a trattenere umidità.



*Sistema di allevamento:* cordone speronato - alberello Banfi  
*Densità d'impianto:* 4200 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 70 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* in barrique di rovere francese da 350 l. e botti da 60 e 90 hl per 12-14 mesi, a cui segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia



*Alcol:* 14%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 2005



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l - 1,5 l.