



Belnero

Toscana IGT

2016

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot 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.

Il periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi con un abbassamento delle temperature, alla fine del mese di aprile, che ha rallentato lo sviluppo vegetativo, riportandolo nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature senza eccessi, con ottime escursioni termiche, e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche. A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma il subitaneo miglioramento climatico delle giornate successive, gli interventi tecnici e colturali eseguiti nei vigneti e l'attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva.

Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura piena 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.