



Belnero

Toscana IGT

2018

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot e 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.

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Nonostante la buona alcolicità, si presentano profumi molto eleganti. Rosso profondo con riflessi color malva, aroma intenso ed elegante, con note di frutto matura che ricorda confetture di prugne e more, accompagnate da dolci sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura piena, caratterizzata da tannini morbidi 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: breve passaggio del Sangiovese in botti da 60 e 90 hl, Merlot e Cabernet affinano in barrique di rovere francese da 350 l.



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2005



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