



Belnero

Toscana IGT

2019

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.

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

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.