



# Belnero

Toscana IGT

2021

## VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

## DESCRIZIONE

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

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Nonostante la buona alcolicità, si presentano profumi molto eleganti. Rosso rubino profondo e vivace con riflessi color malva, aroma intenso ed elegante, con note di frutto maturo che ricorda confetture di prugne e more, accompagnate da dolci sentori di vaniglia, caffè e tabacco. Struttura potente, 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.