



Belnero

Toscana IGT

2005

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon 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.

Colore rosso profondo, con leggere sfumature granato. Al naso l'aroma è molto ampio con sentori fruttati di confettura di more, e note più complesse di caffè e tabacco. In bocca la struttura è potente, calda e morbida, con una piacevole nota vanigliata nel finale. Godibile sin da ora e dotato di grandi potenzialità d'invecchiamento.

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 (24-28°) in tini in acciaio
Affinamento: in barrique di rovere francese da 350 l. a cui segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2005



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