



# Belnero

Toscana IGT

2006

## 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 (25-28°) 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.