



Belnero

Toscana IGT

2007

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, l'unghia presenta sfumature leggermente granato. Al naso l'aroma è molto complesso con sentori di caffè, tabacco, ma anche note più fruttate di confettura di more. Al palato si rivela potente, dotato di una struttura ampia 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 (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: in barrique di rovere francese da 350 l. e botti da 60 e 90 hl per 12-14 mesi, a cui segue un adeguato periodo di affinamento in bottiglia



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2005



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