



Belnero

Toscana IGT

2010

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 sfumature malva. Il bouquet è molto intenso, con sentori di frutta matura che ricorda la confettura di prugne e di more che si integrano perfettamente con note di vaniglia, tabacco e caffè. In bocca si ha una struttura potente, piena e rotonda, con tannini morbidi ed eleganti che danno una grande dimensione e lunghezza. Molto persistente nel finale di bocca, ha enormi potenzialità di 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: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2005



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