



Belnero

Toscana IGT

2011

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. Al naso sprigiona profumi dolci con note di vaniglia, tabacco e caffè, che ben si integrano con note fruttate di confettura di ciliegie, e prugne. Vino dalla struttura potente, con tannini importanti che danno una grande dimensione. 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.