



Belnero

Toscana IGT

2013

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.

Dopo una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, i mesi di settembre e ottobre sono stati molto buoni dal punto di vista meteorologico, con tanto sole e un'ottima ventilazione. Con la vendemmia 2013 siamo tornati alla "normalità" degli anni '80 e '90 e la raccolta è iniziata con circa 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi anni. Le benevole condizioni climatiche hanno favorito una maturazione graduale e tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità molto sviluppate.

Colore rosso profondo, con l'unghia leggermente granata. Gli aromi sono molto complessi, con sentori di caffè, tabacco e confettura di more. In bocca la struttura è potente, calda, morbida, con una piacevolissima nota vanigliata in fin di bocca. Un vino persistente e ben dimensionato. 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: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2005



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