



# Belnero

Toscana IGT

## 2024

### VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

### DESCRIZIONE

Espressione dell'incontro tra i vitigni internazionali cresciuti nella tenuta di Montalcino.

L'inverno mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno sono stati piovosi e con temperature inferiori alla media, seguiti da un luglio e un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti.

Questo inconsueto andamento stagionale ha permesso di avere vini meno alcolici e concentrati, ma con tannini sorprendentemente aggraziati.

La raccolta del Merlot è iniziata il sei settembre, quella del Cabernet Sauvignon il venticinque, mentre quella del Cabernet Franc il sette ottobre.

Rosso rubino profondo e vivace con riflessi color malva. Gli aromi sono intensi ed eleganti con note di prugna e mora, accompagnate da dolci sentori di liquirizia e tabacco. Struttura potente, caratterizzata da tannini morbidi ed eleganti, il finale è lungo e persistente.

Vino da lungo invecchiamento perfetto con zuppe, carni rosse e bianche.



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

banfi.it

### 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:* breve passaggio in barrique di rovere francese da 350 l.



*Alcol:* 14,0%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 2005