



Belnero

Toscana IGT

2022

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

DESCRIZIONE

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

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio.

I primi quattro mesi dell'anno sono stati caratterizzati da pluviometria inferiore alla media con circa centosettanta millimetri da gennaio ad aprile.

La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra alla media stagionale, soprattutto nel mese di maggio.

In estate, la carenza di piogge e le temperature torride hanno contraddistinto i mesi di giugno, luglio e gran parte di agosto. Nelle varietà rosse, grazie alle piogge di fine agosto e primi di settembre, non si sono riscontrate disidratazioni delle uve e le buone escursioni termiche hanno favorito una bella sintesi aromatica e acidica. La raccolta delle uve è iniziata il sei settembre con il Merlot e si è conclusa il tre ottobre con il Cabernet Franc.

Rosso profondo, elegante e dai sentori intensi. Al naso, le note dolci di confettura di prugne e more sono accompagnate da sentori liquirizia, cacao e tabacco. Struttura potente e morbida, caratterizzata da tannini dolci ed eleganti. Finale lungo e persistente.

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



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2005



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