



Belnero

Toscana IGT

2023

VARIETA'

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

DESCRIZIONE

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

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori alle medie stagionali. Nei primi giorni di aprile, episodi di ritorno di freddo hanno indotto marginali danni al germogliamento delle varietà più precoci come il Merlot. Nei primi quattro mesi dell'anno le piogge sono state leggermente più scarse delle medie. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, con un accumulo di duecento millimetri e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, providenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate. Il mese di settembre ci ha regalato temperature sopra la media e abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Merlot è iniziata il quindici settembre, quella del Cabernet Sauvignon il ventidue, mentre quella del Cabernet Franc il sedici ottobre.

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: 14,0%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2005



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