



I VINI DEL MARE BELVENTO

CABERNET SAUVIGNON - IGT TOSCANA

La Toscana è patria elettiva del Cabernet sauvignon e la Maremma Toscana settentrionale è una delle zone più vocate alla sua coltivazione. Proprio in questo lembo di terra, stretto tra mare e colline, nasce la selezione "Belvento: I Vini del Mare". Pensata per dare autentica espressione alla ricchezza varietale di un habitat fortemente influenzato dal mare, essa è testimonianza di una tradizione vitivinicola che ha radici molto antiche ed è al contempo espressione autentica di una natura generosa che in un'agricoltura d'eccellenza ha saputo esprimere i tratti distintivi della propria vocazione.

Le uve del Cabernet sauvignon "Belvento: I Vini del Mare" vengono vendemmiate tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre, quando il clima mediterraneo tipico di questa zona ha portato a perfetto equilibrio la trama dei tannini e l'accumulo degli zuccheri. Dopo una prima, accurata selezione in vigna, l'uva giunge in cantina in piccole casse da 15 kg e qui viene sottoposta ad una seconda cernita manuale.

La vinificazione avviene in acciaio con fermentazioni a temperatura controllata di 27°C. La fermentazione malolattica e il successivo affinamento, di almeno 12 mesi, avvengono parte in piccole botti di rovere (225 lt) e parte in grandi botti di rovere (30/50 hl), entrambe rigorosamente "mai nuove" (secondo e terzo passaggio) nell'obiettivo di preservare tutto il patrimonio aromatico ottenuto in vigna attraverso tecniche di coltura rispettose della natura e dei suoi ritmi vitali.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon
Vigne: 50 metri sul livello del mare
Suoli: Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Forma di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 6.000 ceppi/Ha
Età media delle viti: 12 anni
Resa/Ha: 80 q.li
Affinamento in bottiglia: Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici: alc. 14,5% - acidità totale 5,65 - pH 3,5
Numero di bottiglie: 26.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso con riflessi rubini.
Al naso incide ampio con un profumo intenso di frutta matura e di sentori di bosco.
Al palato si presenta speziato, armonico e vellutato e con una tannicità ben bilanciata. Maestoso, pieno e ampio in bocca, si esprime vigoroso con un retrogusto di liquirizia e una notevole struttura

