

Tenuta Belguardo Vermentino Maremma DOC 2025

Tenuta Mazzei

Ren, frisk og mineralsk hvidvin lavet udelukkende på Vermentino-druen.

Med imødekommende noter af eksotiske frugter, og en ren og slank struktur, egner denne flotte Vermentino sig helt ideelt til både fisk og skalddyr, samt diverse grøntsagsbaserede pastaretter.

Druerne høstet fra marker i 20-50 meters højde, i et terroir der primært består af sandsten.

Selve Tenuta Belguardo blev i 1997 opkøbt af Marchesi Mazzei, der ønskede at udforske mulighederne for at lave vin i Toscana, også udenfor de strikse restriktioner i Chianti Classico. Her passede Tenuta Belguardo perfekt ind i billedet, med vingårdens placering i Maremma i det sydlige Toscana. Med IGT-klassifikationen er der langt friere tøjler til eksempelvis druesammensætning, vinmarker og lagring.

Marchesi Mazzei har siden overtagelsen af Tenuta Belguardo investeret kraftigt i bl.a. beplantning, efter nøje jordbundsundersøgelse – hvor hver druesort er plantet på den bedst egnede jord og med høj beplantningstæthed, som er med til at "stresse" vinstokkene til at yde det optimale. Resultatet er vine i verdensklassen, som har været med til at bidrage til anerkendelsen af Maremma.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	13%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin

Druer

Vermentino

Vinbladet
92 point
James Suckling
91 point