



BELVEDERE1

CASTELLINA IN CHIANTI

BALVEDE TOSCANA IGT ROSSO

ANNATA 2024

SITO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
ESPOSIZIONE	Sud-ovest, 250-300 m s.l.m.
SUOLO	Sedimenti marini, argilla e tufo
IMPIANTO VIGNETO	2004
RESA	45 quintali per ettaro
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Semi-carbonica, spontanea in tonneau aperti
TEMPO DI FERMENTAZIONE	Circa 20 giorni
TEMPERATURA	Non controllata, temperatura massima 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno
INVECCHIAMENTO	6 mesi in barrique usate
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia.
COLORE	Rosso rubino
NASO	Ciliegie nere mature, olive nere, chiodi di garofano
PALATO	Melograno, scorza d'arancia, pepe
TEMPERATURA SERVIZIO	16°C
ABBINAMENTI	Seitan in stile asiatico, tempeh servito con un fondo vegetale bruno
SO₂L / ZUCCHERI RESIDUI	SO ₂ L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOL	12.5%

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso morbido ed elegante, con note floreali, corpo medio, piacevole rotondità e acidità equilibrata

UVAGGIO

80% Sangiovese, 20% Merlot



RICONOSCIMENTI



+39 338 4120118

+39 0577 1607365

wine@onebelvedere.com

www.belvedere1.it

Cantina: Loc. Casanuova dei Carfini - 53011 Castellina in Chianti (SI) - Italia | Degustazioni: Loc. Belvedere 1 - 53036 Poggibonsi (SI) - Italia