



IL VENTO, IL MARE, LA MACCHIA MEDITERRANEA

Belvento, i Vini del Mare, ispirati alla biodiversità tipica della Maremma toscana.

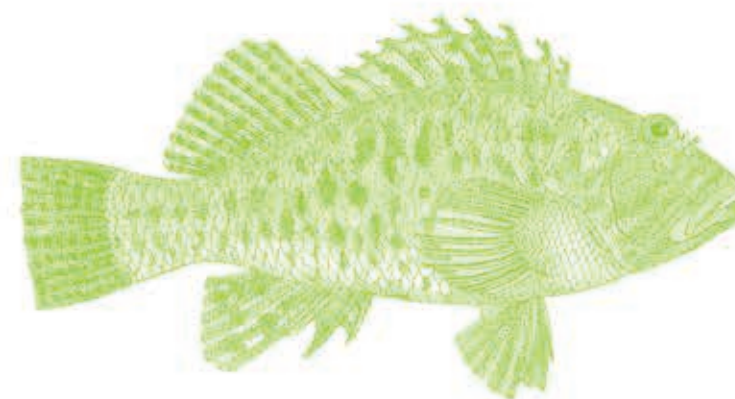
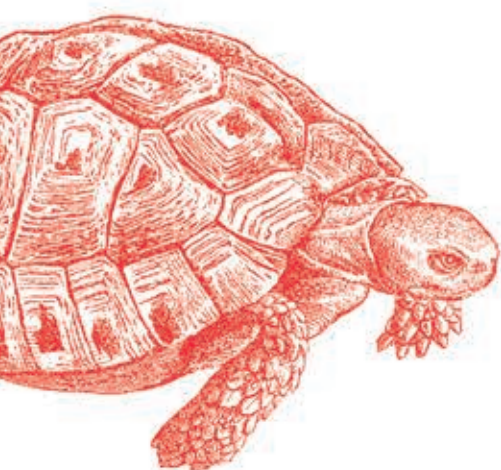
Leggende, miti e tracce storiche entrano a far parte dell'immaginario evocato da questo nome. Il vento che proviene dal Mar Tirreno è il maggiore responsabile del carattere di questa gamma di vini.

Il mito vuole che questo mare abbia visto Afrodite spargere le sette perle della sua collana per creare l'arcipelago toscano.

Da qui arriva la brezza e l'energia pulita che infonde identità all'espressione sensoriale dei vini. Belvento è anche la macchia mediterranea con le sue riserve naturali e la biodiversità della sua flora e della sua fauna.

Il logotipo riproduce nella scelta del carattere e nell'armonia dell'insieme il movimento del mare, la sua energia, la sua vitalità.

La forma mitica di una sirena si congiunge al tema della terra attraverso un grappolo stilizzato. Le etichette di Belvento sono tratte da tavole illustrate che descrivono gli animali delle vicine riserve naturali, zone protette dove i sapori e i profumi non sono soltanto di mare e non sono soltanto di terra. La precisione con la quale sono disegnati questi animali, così come vogliono le tavole enciclopediche di fine Settecento, vuole sottolineare la cura e il rispetto con cui bisogna avvicinarsi alla Natura.



TOSCANA IGT VERMENTINO

Uvaggio	Vermentino 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	10 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 13 % - Acidità totale: 5.5 g/l - pH: 3.3



750ml

Un Vermentino vinificato in purezza, per esaltare la natura morbida e fruttata tipica di questo vitigno che qui, nella Maremma Toscana, ha saputo esprimere caratteri distintivi e unici, tipici di una terra temprata dalle lunghe estati e addolcita dalle fresche brezze marine che giungono dal mar Tirreno.



TOSCANA IGT VIOGNIER

Uvaggio	Viognier 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 13 % - Acidità totale: 5.5 g/l - pH: 3.5



750ml

In questa parte di Maremma Toscana il Viognier può esprimersi al meglio grazie alla mineralità dei terreni che presentano banchi compatti, calcarei e uniformi. Il vento e il calore di questa terra consentono la maturazione ideale degli acini che si presentano piccoli di spessore e croccanti.



TOSCANA IGT ANSONICA

Uvaggio	Ansonica 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	11 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 13 % - Acidità totale: 5.4 g/l - pH: 3.6



750ml

Paglierino luminoso alla vista, al naso presenta degli aromi agrumati e freschi. In bocca è fresco, sapido, e asciutto, con un'acidità ben modulata. L'ansonica, già noto in Sicilia con il nome di inzolia, è tra i vitigni autoctoni più antichi della Sicilia e da qui sarebbe arrivato sulla Costa Toscana e nel suo Arcipelago a opera delle navi mercantili greche. L'ansonica beneficia di climi caldi e siccitosi che permettono il raggiungimento della piena maturazione di questo vitigno tardivo caratterizzato da acini grandi e dalla buccia spessa, per dare vini secchi e asciutti.



TOSCANA IGT VELAROSA

Uvaggio	Grenache 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 13.5 % - Acidità totale: 5.5 g/l - pH: 3.3



750ml

Grenache: il quarto vitigno più coltivato nel mondo. Un vitigno che in Maremma, terra soleggiata e ventosa, raggiunge maturazioni ideali per la produzione di vini rosati corposi, sapidi e con una grande complessità aromatica.



TOSCANA IGT CABERNET SAUVIGNON

Uvaggio	Cabernet sauvignon 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	80 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.5 g/l - pH: 3.6



750ml

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 esaltare la ricchezza varietale di un habitat fortemente influenzato dal mare, è testimonianza di una tradizione vitivinicola molto antica 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.



TOSCANA IGT SANGIOVESE

Uvaggio	Sangiovese 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	13 anni
Resa	80 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcarea
Affinamento in bottiglia	Periodo minimo di almeno 3 mesi
Dati analitici	Alcol: 14 % - Acidità totale: 5.4 g/l - pH: 3.5



750ml

Il vitigno sangiovese ha origini molto antiche. Come tale è conosciuto fin dal 1500, ma la sua genesi è probabilmente molto più remota e risale ai primi insediamenti degli Etruschi e dei Romani che qui coltivarono la vite, strappando terra fertile alle paludi e tramandando la cultura del vino fino ai giorni nostri. Il sangiovese è un vitigno vigoroso che in questa terra di Toscana trova un terreno collinare ideale perché molto asciutto in fase di maturazione delle uve.



TOSCANA IGT CILIEGIOLO

Uvaggio	Ciliegiolo 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	12 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 14.5 % - Acidità totale: 5.5 g/l - pH: 3.6



750ml

Di un colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso il caratteristico aroma di ciliegia che dà il nome al vitigno. Al palato si presenta strutturato, armonico e vellutato. La piacevole acidità lo rende un vino coinvolgente e di ottima beva. Il ciliegiolo è un vitigno che si è diffuso nel centro Italia partendo dalla Toscana secondo alcuni, introdotto dai pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela secondo altri, autoctono e geneticamente legato al sangiovese.

