



PODERI DI SAN PIETRO

Belvedere

TIPO DI VINO: Rosso Fermo
NOME / ETICHETTA: Belvedere
CLASSIFICAZIONE: IGT Collina del Milanese
COMUNE DI PROVENIENZA: Graffignana, San Colombano
NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Valbissera, Capra, Cantona
ALTIMETRIA: 143 mt s.l.m.
TIPO DI SUOLO: terreno profondo composto da argille e limo, ricco di sali minerali, potassio, calcio e magnesio
VITIGNI: Merlot 60 %, Cabernet Sauvignon 40 %
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot bilaterale
DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2007
RESA: per ha 9000 kg; per pianta 1.7 kg
PERIODO DI VENDEMMIA: Terza settimana di Settembre per Merlot, prima settimana di Ottobre per il Cabernet Sauvignon.
METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene trasportata con carri frigoriferi per evitare ossidazioni
METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspigiatura il pigiato viene inviato in vasche inox di fermentazione chiamate fermentini, dotate di apposita attrezzatura per la gestione automatica dei rimontaggi, controllo della temperatura di fermentazione e lo scarico delle vinacce
FERMENTAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio inox e la fermentazione malolattica in barriques
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE / MACERAZIONE: 10/12 gg
PERIODO DI MATURAZIONE: 18 mesi per il vino in acciaio e 18 mesi la parte in barriques
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di Giugno
GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5.1
PH: 3.7
ESTRATTO SECCO: 30.8 gr/l
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 5-8 anni seguendone l'evoluzione
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 12-24 mesi dall'imbottigliamento
N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000



WINE TYPE: Still Red
NAME / LABEL: Belvedere
CLASSIFICATION: IGT Collina del Milanese
DISTRICT OF ORIGIN: Graffignana, San Colombano
VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Valbissera, Capra Cantona
ALTITUDE: 143 mt. above sea level
SOIL PROFILE: deep, clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium, calcium and magnesium
GRAPEVINE VARIETIES: Merlot 60 %, Cabernet Sauvignon 40 %
GROWING SYSTEM: bilateral Guyot pruning
PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare
FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2007
YIELD: 9000 kg per ha; 1.7 kg/vine
VINTAGE: Merlot grapes are harvested during the third week of September, while Cabernet Sauvignon are gathered during the first week of October
HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggon
WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes are sent to special inox fermentation tanks, provided with automatic pumping over system, control of fermentation temperature and marc draining system
FERMENTATION: alcoholic fermentation takes places in stainless steel (inox) tanks and malolatic fermentation in oak barrels
FERMENTATION TEMPERATURE: 24°C
FERMENTATION / MACERATION TIME: 10/12 days
MATURATION TIME: 18 months in barriques
BOTTLING PERIOD: In June
ALCOHOLIC CONTENT: 13.5% vol.
TOTAL ACIDITY: 5.1
PH: 3.7
DRY EXTRACT: 30.8 gr/l
AGING APTITUDE: 5-8 years depending on it's evolution
BEST TASTING CURBE: 12-24 months after bottling
N° OF BOTTLES: 30.000