

BELGUARDO ROSE'
2014

Nato dal "matrimonio" inusuale di uve Sangiovese e Syrah. E' stato pensato per essere un "vero" rosé fin dal vigneto: vinificato con cura e attenzione, intenso, complesso, con piacevoli note di frutta fresca.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	50% Sangiovese, 50% Syrah
Alcool:	13,60% vol.
Acidità totale:	6,80‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria e Alberese
Età delle vigne:	11 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 19 Settembre
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (14-16°C)
Tempo di macerazione:	Per il 50% delle uve, macerazione pellicolare fino a 12 ore
Maturazione:	Per una parte del vino, 2 mesi sulle fecce in barriques di legno usato
Imbottigliamento:	Febbraio 2015
Uscita:	Marzo 2015
Produzione:	42.000 bottiglie
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2007
Profilo:	Corpo medio, sentori di fiori freschi, morbido e dal finale piacevole
Abbinamenti:	Antipasti, primi piatti con sughi rossi, pizza, pesce e verdure al vapore



MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - www.mazzei.it - mazzei@mazzei.it
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.