

CODICE V
2015

Frutto di un progetto di ricerca avanzato, da cloni di Vermentino provenienti dalla Corsica, Codice V presenta i caratteri più estremi del Vermentino tirrenico; il canone del Vermentino secondo Mazzei.

Denominazione:	Vermentino di Toscana IGT
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	Vermentino
Alcool:	12,90% vol.
Acidità totale:	6,29‰
Ubicazione vigneti:	90 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria e Alberese
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 9 Settembre
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (16°C) per 30 giorni
Imbottigliamento:	Febbraio 2016
Uscita:	Marzo 2016
Produzione:	13.000 bottiglie
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2011
Profilo:	Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e una piacevole punta finale di amaro, tipica del vitigno.
Abbinamenti:	Piatti di pesce e carni bianche saporiti, risotti mantecati, funghi porcini.



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.