

## VERMENTINO 2012

Questo importante Vermentino interpreta con rigore la filosofia produttiva dei Marchesi Mazzei. Si presenta con carattere, struttura e morbidezza e con un'interessante nota aromatica di pesca gialla.

**Denominazione:** 

Azienda:

Ubicazione azienda:

Uvaggio: Alcool:

Acidità totale:

Ubicazione vigneti: Tipologia del terreno:

Sistema di allevamento:

Densità viti per ettaro:

Vendemmia:

Temperatura di fermentazione:

**Imbottigliamento:** 

Uscita:

**Produzione:** 

Formati:

Prima annata prodotta:

**Profilo:** 

Abbinamenti:

Vermentino di Toscana IGT

Belguardo

Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto

Vermentino 12,85% vol. 6,10‰

70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O Prevalenza di Arenaria e Alberese

Cordone speronato

6.600 piante

Effettuata a mano dal 30 Agosto

A bassa temperatura (15°C)

Febbraio 2013 Marzo 2013 33.000 bottiglie 750 ml - 1,5 lt - 3 lt

2008

Corpo medio, sentori di frutta (pesca gialla),

piacevolmente secco e minerale

Zuppe di pesce, primi piatti con verdure,

grigliate di pesce e frutti di mare



## 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.