

VERMENTINO
2017

Questo importante Vermentino in purezza interpreta con rigore la filosofia produttiva dei Marchesi Mazzei. Vitigno autoctono che trova dimora sulla costa del mare Tirreno, con la sua mineralità e sapidità, si presenta di grande carattere, intensità e freschezza.

Denominazione:	Vermentino di Toscana IGT
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	Vermentino
Alcool:	13,00% vol.
Acidità totale:	6,03‰
Ubicazione vigneti:	20-50 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Sciolto e sabbioso, con prevalenza di Arenaria
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 22 Agosto
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (15°C)
Imbottigliamento:	Febbraio 2018
Uscita:	Marzo 2018
Produzione:	74.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	2008
Profilo:	Corpo medio, sentori di frutta esotica e pesca gialla, secco, minerale e sapido
Abbinamenti:	Frutti di mare, primi piatti con verdure, zuppe e grigliate di pesce, formaggi freschi, carni bianche, verdure grigliate



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.