

BELGUARDO ROSÉ 2015

Nato dal "matrimonio" inusuale di uve Sangiovese e Syrah. È 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:	13,68% vol.
Acidità totale:	6,00‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria e Alberese
Età delle vigne:	12 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dall'11 Settembre (Sangiovese), 4 Settembre (Syrah)
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 2016
Uscita:	Marzo 2016
Produzione:	42.000 bottiglie
Formati:	750 ml
Prima annata prodotta:	2007
Profilo:	Intenso e fresco, sentori di fiori di ciliegio, morbido e dal finale piacevole e minerale
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.