

**BRONZONE**  
**2014**

Prodotto da uve di Sangiovese dall'omonimo vigneto, questo superbo cru di Morellino di Scansano esprime la combinazione di potenza, identità e personalità.

<b>Denominazione:</b>	Morellino di Scansano Riserva DOCG
<b>Azienda:</b>	Belguardo
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	Sangiovese
<b>Alcool:</b>	13,17% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,00‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Prevalenza di Arenaria e Alberese
<b>Età delle vigne:</b>	17 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 15 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	27 - 29° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	14 - 16 giorni
<b>Maturazione:</b>	14 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (40% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	Gennaio 2017
<b>Uscita:</b>	Settembre 2017
<b>Produzione:</b>	30.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2001
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	10 anni
<b>Profilo:</b>	Strutturato, con aromi di frutti di bosco e spezie essiccate, avvolgente e gustoso
<b>Abbinamenti:</b>	Pasta con sughi di carne, carni rosse, carni bianche alla griglia



**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](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto: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.