

TIRRENO
2014

Tyrrhenus, der charismatische, stolze und furchtlose Prinz der „Tyrrhenoi“, führte sein Volk nach Zentralitalien, gründete die Zivilisation der Etrusker und importierte die Weinkultur. Die Persönlichkeit des Prinzen diente als Inspiration für den „Tirreno“, ein neuer Wein von den Weinbergen Belguardos, die das Tyrrhenische Meer überblicken und von seinen Brisen profitieren.

Bezeichnung:	Maremma Toscana Rosso DOC
Gut:	Belguardo
Standort des Betriebs:	Ortschaft Montebottigli - Gemeinde Grosseto
Traubenmischung:	70% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Alicante, 5% Petit Verdot
Alkohol:	13,40% vol.
Gesamtsäuregehalt:	6,00‰
Weinberglage:	70-130 m.ü.d.M., Süd-/Südwestlage
Bodentyp:	überwiegend Sandstein
Alter der Rebstöcke:	10 - 15 Jahre
Erziehungsform:	Spornkordon
Rebstockdichte pro Hektar:	6.600 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 10. September
Gärungstemperatur:	28 - 30° C
Mazerationszeit:	16 Tage
Reifung:	12 Monate in 225-lt-Fässern
Flaschenabfüllung:	Dezember 2015
Marktverfügbarkeit:	April 2016
Produktion:	40.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml
Erster hergestellter Jahrgang:	2014
Lagerfähigkeit:	10 Jahren und über
Verkostungsnotizen:	Intensiv, elegant und vibrierend, mediterrane Noten von schwarzen Johannisbeeren, mit einem frischen und schmackhaften Nachgeschmack.
Speisenempfehlung:	Pasta mit Wildsauce, Eintopf mit weißem Fleisch, Ofengemüse.



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.