

VERMENTINO
2014

Dieser bedeutende reine Vermentino interpretiert strikt die Philosophie der Marchesi Mazzei. Er präsentiert sich mit Charakter und einer Identität ohne Kompromisse.

Bezeichnung:	Vermentino di Toscana IGT
Gut:	Belguardo
Standort des Betriebs:	Ortschaft Montebottigli - Gemeinde Grosseto
Traubenmischung:	Vermentino
Alkohol:	13,57% vol.
Gesamtsäuregehalt:	6,29‰
Weinberglage:	70-130 m.ü.d.M., Süd-/Südwestlage
Bodentyp:	überwiegend Sandstein und Kalkstein
Erziehungsform:	Spornkordon
Rebstockdichte pro Hektar:	6.600 Pflanzen
Weinlese:	von Hand ab dem 22. September
Gärungstemperatur:	Bei mäßiger Temperatur (15°C)
Flaschenabfüllung:	Februar 2015
Marktverfügbarkeit:	März 2015
Produktion:	50.000 Flaschen
Flaschengrößen:	750 ml - 1,5 lt
Erster hergestellter Jahrgang:	2008
Verkostungsnotizen:	Struktur mit mittlerem Körper, an der Nase fruchtig (gelber Pfirsich), trocken, mineralisch und würzig Meeresfrüchte, erste Gänge mit Gemüse, Suppen und gegrillter Fisch
Speisenempfehlung:	



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.