

**TIRRENO**  
**2014**

Tyrrhenus, carismatico, fiero e intrepido principe dei "Tyrrhenoi", guidò il suo popolo in Italia centrale fondando la civiltà Etrusca e importando la cultura del vino. Al suo carattere si ispira "Tirreno", un nuovo vino dai vigneti di Belguardo che si affacciano sul Mar Tirreno, subendo la benefica influenza delle sue brezze.

<b>Denominazione:</b>	Maremma Toscana Rosso DOC
<b>Azienda:</b>	Belguardo
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	70% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Alicante, 5% Petit Verdot
<b>Alcool:</b>	13,40% 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
<b>Età delle vigne:</b>	10 - 15 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 10 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28 - 30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	16 giorni
<b>Maturazione:</b>	12 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l.)
<b>Imbottigliamento:</b>	Dicembre 2015
<b>Uscita:</b>	Aprile 2016
<b>Produzione:</b>	40.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml
<b>Prima annata prodotta:</b>	2014
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	10 anni e oltre
<b>Profilo:</b>	Intenso, elegante e vivo, note di macchia mediterranea e ribes nero, finale sapido e avvolgente, estremamente piacevole.
<b>Abbinamenti:</b>	Primi piatti con cacciagione, Stufati di carne bianca, verdure al forno



**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.