

TIRRENICO
2016

Il Mar Tirreno prese il suo nome dal popolo "Tyrrhenoi", meglio noti come Etruschi, giunti sulle coste della Toscana meridionale guidati dal Principe Tirreno. Questo carismatico vino porta il nome "Tirrenico" poiché i vigneti in cui nasce si affacciano sul mare, subendo la benefica influenza delle sue brezze.

Denominazione:	Maremma Toscana Rosso DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	65% Cabernet Sauvignon, 20% Alicante, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Alcool:	13,50% vol.
Acidità totale:	5,90‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria
Età delle vigne:	12 - 17 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 14 Settembre
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	16 - 18 giorni
Maturazione:	12 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l.)
Imbottigliamento:	Maggio 2018
Uscita:	
Produzione:	53.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Confezionamento:	Cartone da 6 bottiglie (750 ml), cartone da 3 bottiglie (1,5 lt), cassa di legno singola (3 lt)
Prima annata prodotta:	2014
Potenziale di invecchiamento:	10 anni e oltre
Profilo:	Intenso, elegante e vivo, note di macchia mediterranea e ribes nero, finale sapido e avvolgente, estremamente piacevole
Abbinamenti:	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 - 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.