

**TIRRENO**  
**2015**

Tyrrhenus, der charismatische, stolze und furchtlose Prinz der „Tyrrhenoi“, führte sein Volk nach Mittel-West-Italien, 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.

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Bezeichnung:</b>                   | Maremma Toscana Rosso DOC   |
| <b>Gut:</b>                           | Belguardo   |
| <b>Standort des Betriebs:</b>         | Ortschaft Montebottigli - Gemeinde Grosseto   |
| <b>Traubenmischung:</b>               | 65% Cabernet Sauvignon, 20% Alicante,<br>10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  |
| <b>Alkohol:</b>                       | 13,90% vol.   |
| <b>Gesamtsäuregehalt:</b>             | 5,90‰   |
| <b>Weinberglage:</b>                  | 70-130 m.ü.d.M., Süd-/Südwestlage   |
| <b>Bodentyp:</b>                      | überwiegend Sandstein   |
| <b>Alter der Rebstöcke:</b>           | 11 - 16 Jahre   |
| <b>Erziehungsform:</b>                | Spornkordon   |
| <b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>     | 6.600 Pflanzen  |
| <b>Weinlese:</b>                      | von Hand ab dem 16. September   |
| <b>Gärungstemperatur:</b>             | 28 - 30° C  |
| <b>Mazerationszeit:</b>               | 16 - 18 Tage  |
| <b>Reifung:</b>                       | 12 Monate in 225-lt-Fässern   |
| <b>Flaschenabfüllung:</b>             | Februar 2017  |
| <b>Marktverfügbarkeit:</b>            | Mai 2017  |
| <b>Produktion:</b>                    | 47.000 Flaschen   |
| <b>Flaschengrößen:</b>                | 750 ml - 1,5 lt - 3 lt  |
| <b>Erster hergestellter Jahrgang:</b> | 2014  |
| <b>Lagerfähigkeit:</b>                | 10 Jahren und über  |
| <b>Verkostungsnotizen:</b>            | Intensiv, elegant und vibrierend, mediterrane<br>Noten von schwarzen Johannisbeeren, mit einem<br>frischen und schmackhaften Nachgeschmack. |
| <b>Speisenempfehlung:</b>             | Pasta mit Wildsauce,<br>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](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.