

TIRRENO
2015

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", proveniente dai vigneti di Belguardo che si affacciano sul Mar Tirreno, 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:	13,90% 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:	11 - 16 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 16 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:	Febbraio 2017
Uscita:	Maggio 2017
Produzione:	47.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 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.