

**VERMENTINO**  
**2019**

Dieser reine Vermentino interpretiert konsequent die Produktionsphilosophie der Marquise Mazzei. Eine autochthone Rebsorte, die an der tyrrhenischen Küste zu finden ist und mit ihrer Mineralität und Schmackhaftigkeit viel Charakter, Intensität und Frische beweist.

<b>Bezeichnung:</b>	Vermentino di Toscana IGT
<b>Gut:</b>	Belguardo
<b>Standort des Betriebs:</b>	Ortschaft Montebottigli - Gemeinde Grosseto
<b>Traubenmischung:</b>	Vermentino
<b>Alkohol:</b>	13,00% vol.
<b>Gesamtsäuregehalt:</b>	6,00‰
<b>Weinberglage:</b>	20-50 m.ü.d.M., Süd-/Südwestlage
<b>Bodentyp:</b>	Weicher und sandiger, überwiegend aus Sandstein
<b>Erziehungsform:</b>	Guyot
<b>Rebstockdichte pro Hektar:</b>	6.600 Pflanzen
<b>Weinlese:</b>	von Hand ab dem 5. September
<b>Gärungstemperatur:</b>	Bei mäßiger Temperatur (15°C)
<b>Flaschenabfüllung:</b>	Januar 2020
<b>Marktverfügbarkeit:</b>	Februar 2020
<b>Produktion:</b>	90.000 Flaschen
<b>Flaschengrößen:</b>	750 ml - 1,5 lt
<b>Erster hergestellter Jahrgang:</b>	2008
<b>Verkostungsnotizen:</b>	an der Nase nach exotischen Früchten und gelber Pfirsich, mineralisch und würzig Meeresfrüchte, Hauptgerichte mit Gemüse, Suppen und gegrillter Fisch, frischer Käse, weißes Fleisch, gegrilltes Gemüse
<b>Speisenempfehlung:</b>	



**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.