

BELGUARDO ROSÉ
2017

Nato dal “matrimonio” inusuale di Sangiovese e Syrah, viene vinificato a contatto con le bucce per poche ore per essere il più autentico dei Rosé. Ricco e intenso, si esalta in compagnia di una lunga serie di piatti.

Denominazione:	Toscana IGT
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	50% Sangiovese, 50% Syrah
Alcool:	13,80% vol.
Acidità totale:	6,10‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria e Alberese
Età delle vigne:	14 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 23 Agosto (Syrah), 29 Agosto (Sangiovese)
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (14 - 16°C)
Tempo di macerazione:	Macerazione pellicolare di 1 ora (Syrah), 2 ore (Sangiovese)
Maturazione:	3 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio
Imbottigliamento:	Febbraio 2018
Uscita:	Marzo 2018
Produzione:	80.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	2007
Profilo:	Intenso e fresco, sentori di fiori di ciliegio, morbido e dal finale piacevole e minerale
Abbinamenti:	Antipasti, primi piatti con sughi rossi, pizza, pesce e verdure al vapore



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.