

BRONZONE
2017

Prodotto da uve di Sangiovese dall'omonimo vigneto, questo superbo cru Riserva di Morellino di Scansano esprime identità e personalità.

| | |
|--------------------------------------|---|
| Denominazione: | Morellino di Scansano Riserva DOCG |
| Azienda: | Belguardo |
| Ubicazione azienda: | Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto |
| Uvaggio: | Sangiovese |
| Alcool: | 13,70% vol. |
| Acidità totale: | 5,93‰ |
| Ubicazione vigneti: | 70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O |
| Tipologia del terreno: | Prevalenza di Arenaria e Alberese |
| Età delle vigne: | 20 anni |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato |
| Densità viti per ettaro: | 6.600 piante |
| Vendemmia: | Effettuata a mano dal 4 Settembre |
| Temperatura di fermentazione: | 27 - 29° C |
| Tempo di macerazione: | 14 - 16 giorni |
| Maturazione: | 14 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (40% nuovi) |
| Imbottigliamento: | Settembre 2019 |
| Uscita: | Febbraio 2020 |
| Produzione: | 20.000 bottiglie |
| Formati: | 750 ml - 1,5 lt - 3 lt |
| Prima annata prodotta: | 2001 |
| Potenziale di invecchiamento: | 10 anni |
| Profilo: | Strutturato, con aromi di frutti di bosco e spezie essiccate, avvolgente e gustoso |
| Abbinamenti: | Pasta con sughi di carne, carni rosse, carni bianche alla griglia |



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.