



BELGVARDO

## BELGVARDO VERMENTINO 2024

Questo Vermentino in purezza interpreta con rigore la filosofia produttiva dei Marchesi Mazzei. Vitigno autoctono che trova dimora sulla costa del mare Tirreno, con la sua mineralità e sapidità, si presenta di grande carattere, intensità e freschezza.

<b>Denominazione:</b>	Vermentino Maremma Toscana DOC
<b>Azienda:</b>	Belguardo
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	Vermentino
<b>Alcool:</b>	12,96% vol.
<b>Acidità totale:</b>	4,90‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	20-50 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Sciolto e sabbioso, con prevalenza di Arenaria
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 4 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	A bassa temperatura (15°C)
<b>Imbottigliamento:</b>	Marzo 2025
<b>Uscita:</b>	Aprile 2025
<b>Produzione:</b>	80.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt
<b>Prima annata prodotta:</b>	2008
<b>Profilo:</b>	Sentori di frutta esotica e pesca gialla, secco, minerale e sapido
<b>Abbinamenti:</b>	Frutti di mare, primi piatti con verdure, zuppe e grigliate di pesce, formaggi freschi, carni bianche, verdure grigliate

