

BRONZONE
2011

Prodotto da uve di Sangiovese dall'omonimo vigneto, questo superbo cru di Morellino di Scansano esprime la combinazione di potenza, personalità e territorio.

Denominazione:	Morellino di Scansano Riserva DOCG
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	Sangiovese
Alcool:	13,50% vol.
Acidità totale:	5,70‰
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 3 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:	Giugno 2014
Uscita:	Settembre 2014
Produzione:	60.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2001
Potenziale di invecchiamento:	Fino a 8 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.