

CODICE V
2018

Frutto di un progetto di ricerca avanzato, da cloni di Vermentino provenienti dalla Corsica, Codice V presenta i caratteri più estremi del Vermentino tirrenico; il canone del Vermentino secondo Mazzei.

Denominazione:	Vermentino Maremma Toscana DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	Vermentino
Alcool:	12,50% vol.
Acidità totale:	5,90‰
Ubicazione vigneti:	30-50 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Sciolto e sabbioso, con prevalenza di Arenaria
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano il 21 Settembre
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (16°C) per 30 giorni
Fermentazione:	30% delle uve, macerazione 4 mesi sulle bucce; 20% delle uve, fermentazione e affinamento sulle fecce in anfora per 4 mesi
Imbottigliamento:	Aprile 2019
Uscita:	Giugno 2019
Produzione:	10.800 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt
Prima annata prodotta:	2011
Profilo:	Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e una piacevole punta finale di amaro, tipica del vitigno.
Abbinamenti:	Piatti di pesce e carni bianche saporiti, risotti mantecati, funghi porcini



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.