



BELGVARDO

BELGVARDO VERMENTINO 2023

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.

Denominazione:	Vermentino Maremma Toscana DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	Vermentino
Alcool:	13,00% vol.
Acidità totale:	5,80‰
Ubicazione vigneti:	20-50 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 dal 31 Agosto
Temperatura di fermentazione:	A bassa temperatura (15°C)
Imbottigliamento:	Febbraio 2024
Uscita:	Marzo 2024
Produzione:	85.000 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt
Prima annata prodotta:	2008
Profilo:	Sentori di frutta esotica e pesca gialla, secco, minerale e sapido
Abbinamenti:	Frutti di mare, primi piatti con verdure, zuppe e grigliate di pesce, formaggi freschi, carni bianche, verdure grigliate

