

**CODICE V**  
**2016**

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.

<b>Denominazione:</b>	Vermentino di Toscana IGT
<b>Azienda:</b>	Belguardo
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	Vermentino
<b>Alcool:</b>	13,50% vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,30‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	90 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>	Cordone speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 7 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	A bassa temperatura (16°C) per 30 giorni
<b>Maturazione:</b>	30% delle uve, macerazione 4 mesi sulle bucce; 20% delle uve, fermentazione e affinamento sulle fecce in anfora per 4 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	Marzo 2017
<b>Uscita:</b>	Giugno 2017
<b>Produzione:</b>	6.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml
<b>Prima annata prodotta:</b>	2011
<b>Profilo:</b>	Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e una piacevole punta finale di amaro, tipica del vitigno.
<b>Abbinamenti:</b>	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](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto: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.