

## Mazzei Belgvardo Bronzone

Valmistettu Sangiovese-rypäkeistä, jotka saaneet kypsyä viinitilan parhaassa viinitarhassa, Morellino di Scansano "Cru:lla".

Voimakas, lämmin ja kehittynyt maku antaa täysin uudenlaisen kokemuksen Sangiovesen jalosta rypäleestä.

Rypäleet poimittu käsin syyskuun alkupuolella. Käyminen 27-29° asteessa. Viini kypsyi 14 kuukautta pienissä ranskalaisissa tynnyreissä, joista 40 % oli uusia.

Upea täyteläinen viini, jonka maku on mausteinen, herkullisen marjainen ja kehittynyt. Sopii mausteisten makkaroiden, punaisen lihan ja tuhtien pasta-annosten pariin. Kokeile myös grillattujen lihojen ja kasvien kanssa.

### Tuotetiedot

**Maa:** Italia

**Tuontantoalue:** Morellino di Scansano Riserva DOCG

**Tuottaja:** Marchesi Mazzei

**Rypäle/rypäleet:** Sangiovese

**Vuosikerta:** 2016

**Sokeri:** 1 g/l

**Happo:** 6,3 g/l

**Alkoholi:** 14,1 %

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Upea rubiinipunainen väri, jossa kauniita violetin sävyjä

**Tuoksu:** Tuoksussa on intensiivinen aromimaailma, jossa on punaista marjaa ja mausteisuutta

**Maku:** Täyteläinen, kypsää punaista marjaa ja kuivia mausteita maussa. Intensiivinen, lämmin ja kehittynyt aromimaailma.

**Ruokasuositukset:** Nauta, Grilliruoka, Lammas

