

MARCHESI MAZZEI

Belguardo Toscana IGT
Rosé 2021

24,99\$*
* Prix de détail suggéré


MAZZEI
1435

| | | |
|--|--------------------------|---------------------------------------|
|  | Code produit | 505628 |
|  | Conditionnement | 12x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | Speculative |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | Italie |
|  | Désignation réglementée | Indicazione geografica protetta (IGP) |
|  | Région | Toscane |
|  | Appellation | Toscana |
|  | Cépage(s) | Sangiovese 50 % |
|  | Cépage(s) | Syrah 50 % |
|  | Couleur | Rosé |
|  | Taux de sucre | 2 |
|  | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belguardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Tout en fruits et frais, arômes de fleurs de cerisier, agréablement persistant. Accompagnera l'apéritif, les antipasti, pâtes à base de tomates, pizza, poisson grillé et légumes cuits à la vapeur, charcuteries et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Fruit de l'assemblage des cépages Sangiovese et Syrah, il est vinifié au contact des peaux pendant quelques heures.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sols composés principalement de grès et de calcaire. Âge des vignes : 17 ans. Vendanges manuelles. Fermentation à basse température (14-16°C). Macération pelliculaire pendant 1 heure (Syrah), 2 heures (Sangiovese). Séjour sur lies en cuves inox pendant 3 mois.



- 91 Points -
James Suckling

DANA RAJOTTE (AB)
(587) 334-1280
dana.rajotte@royplus.co

RYAN PHILIPS (WEST)
(403) 835-2370
ryan.phillips@royplus.co

LISA JOHNSON (BC)
(236) 334-0999
lisa.johnson@royplus.co