

WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

TERENZI
MAREMMA TOSCANA

MADRECHIESA 2021

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

Vino simbolo della storia enologica di Casa Terenzi, questa selezione del singolo vigneto Madrechiesa è l'espressione più fiera ed emblematica del sangiovese. Affinato 12 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia, ha un'apertura balsamica che lascia spazio a profumi nitidi di frutti rossi e neri, violetta e spezie. I tannini sono generosi e saporiti, senza sbavature, il sorso è reattivo e pieno di succo. Da abbinare a pecorini stagionati, pappardelle al ragù di cinghiale o carni alla griglia.

CLIMA E ANNATA

Il 2021 è stato un anno di grande equilibrio per la vigna Madrechiesa, caratterizzato da un andamento climatico regolare e da condizioni ideali per una maturazione lenta e completa delle uve. L'inverno, freddo e ricco di precipitazioni, ha garantito importanti riserve idriche nel terreno, preparando la vite ad affrontare al meglio la stagione vegetativa. La primavera è iniziata con temperature miti e un germogliamento leggermente tardivo rispetto alle annate più calde. Alcuni episodi di freddo nel mese di aprile hanno rallentato lo sviluppo vegetativo senza compromettere l'equilibrio della pianta. Da maggio in avanti il clima si è mantenuto stabile, con giornate luminose, buone escursioni termiche e precipitazioni ben distribuite. L'estate, calda ma mai eccessiva, ha favorito una crescita costante dei grappoli e una maturazione progressiva, preservando freschezza aromatica e acidità naturale. Le piogge di fine agosto hanno contribuito a completare il ciclo vegetativo in modo armonioso, accompagnando il Sangiovese verso una perfetta maturità fenolica.

La vendemmia si è svolta in condizioni ottimali, con uve sane, concentrate ed eleganti. Madrechiesa 2021 esprime così tutta la finezza dell'annata: profondità, precisione e una trama tannica raffinata che racconta fedelmente il carattere del vigneto e del territorio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha un'apertura balsamica che lascia spazio a profumi nitidi di frutti rossi e neri, violetta e spezie. I tannini sono generosi e saporiti, senza sbavature, il sorso è reattivo e pieno di succo.

Vitigno:	Sangiovese raccolto a mano dal nostro vigneto Madre Chiesa.
Tipologia del terreno:	Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	70,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini.
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata.
Temperatura:	28°- 30°C
Durata:	15 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica.
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio.
Affinamento:	12 mesi in botte grande.
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.
Profumo:	Piccoli frutti rossi, spezie e leggera nota di goudron.
Sapore:	Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti.
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrosti, piatti di cacciagione e formaggi a media stagionatura.
Temperatura di servizio:	16°-17°C

SENTORI









RICONOSCIMENTI

tttt vitae