



## SENTORI



## RICONOSCIMENTI



2018

WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

TERENZI  
MAREMMA TOSCANA

## MADRECHIESA 2018 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

In maremma la 2018 è stata un'annata piena di contrapposizioni caratterizzata da una primavera con precipitazioni superiori alla norma e temperature decisamente anomale anche per la maremma. I temporali ripetuti da un lato hanno mitigato gli effetti della siccità 2017 (rimpinguando le riserve idriche del terreno) dall'altro questa condizione di elevata disponibilità idrica ci ha impegnati notevolmente sia nel contenimento delle erbe infestanti, sia nella gestione della vegetazione e dei trattamenti fitosanitari. Annata che ha messo sicuramente alla prova l'organizzazione aziendale di cantina e di campagna.

Se nell'annata 2017 la mission era quella di conservare il maggior numero di foglie sulla pianta nel 2018 gli interventi al verde sono stati finalizzati all'ottenimento di un microclima del grappolo ideale arieggiato ma non direttamente esposto ai raggi del sole. Le fasi fenologiche (germogliamento, fioritura e allegagione) hanno avuto un decorso nel complesso regolare e le buone riserve idriche hanno originato una produzione soddisfacente con peso dei grappoli decisamente superiore rispetto agli anni precedenti. Le vigne ci hanno dato così uve forse meno concentrate ma molto equilibrate ed espressive.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

I profumi sono complessi e sfaccettati, fiori, spezie, cenni balsamici e mentolati. In bocca possiede grinta, eleganza e sorso decisamente succoso e profondo.

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