

# MADRECHIESA RISERVA 2015

MORELLINO DI SCANSANO | DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

## CLIMA E ANNATA 2015

Abbondanti piogge invernali e primaverili, alternate a giornate soleggiate e ventilate, hanno garantito un cospicuo accumulo idrico nel terreno.

Questo ha permesso una crescita uniforme dei grappoli nei mesi di maggio e giugno.

Il periodo estivo, segnato da temperature piuttosto elevate, ha favorito il regolare sviluppo delle uve e la maturazione è avvenuta in modo graduale e perfetto grazie anche alle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

L'assenza di precipitazioni significative -sia nel periodo della maturazione sia durante la vendemmia- insieme al clima temperato del mese di settembre, hanno aiutato a preservare la sanità delle uve, consentendone al tempo stesso l'espressione di tutto il potenziale qualitativo.

## 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.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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, arrostiti, piatti di cacciagione e formaggi a media stagionatura
Temperatura iniziale di servizio:	16°-17°C

TERENZI  
VITICOLTORI IN SCANSANO

