



WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

TERENZI  
MAREMMA TOSCANA

## MADRECHIESA 2011

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

La stagione vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con un clima particolarmente mite e asciutto nei mesi di aprile e maggio. Germogliamento uniforme ed ottima fioritura.

Alle soleggiate giornate di giugno sono poi seguite abbondanti precipitazioni nella seconda decade di luglio. Le piogge hanno comportato un notevole abbassamento delle temperature.

Le temperature di inizio agosto sono state piuttosto fresche, ma da metà mese è subentrata un'area anticiclonica, di origine africana, che ha portato un deciso rialzo termico, con temperature ben oltre la media del periodo e che si sono protratte per circa due settimane.

Afa e caldo torrido hanno comportato un rilevante stress idrico che ha accelerato i tempi di maturazione. Settembre e ottobre soleggiate e asciutti ancora con temperature molto calde.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ampio bagaglio aromatico, fine e profumato, con il frutto che si esprime in maniera pulita e viva, ciliegia e fragola in particolare, note minerali e vegetali sul finire. In bocca è fluido, rilassato, docile, di beva appetitosa, per un finale gustoso.

### SENTORI



### RICONOSCIMENTI



2011

WINEENTHUSIAST  
THE WORLD IN YOUR GLASS

94/100

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

92/100

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