

WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

TERENZI
MAREMMA TOSCANA

MADRECHIESA 2022

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 2022 è stato un anno caratterizzato da condizioni climatiche particolarmente impegnative per la viticoltura. Un inverno povero di precipitazioni ha lasciato spazio a una primavera calda e asciutta, seguita da un'estate intensa, segnata da temperature elevate e da una prolungata assenza di piogge. In Maremma, il caldo ha accompagnato lo sviluppo vegetativo della vite e favorito una maturazione anticipata delle uve. Le precipitazioni arrivate nella seconda metà di agosto hanno rappresentato un momento determinante per il vigneto, contribuendo a ristabilire un equilibrio vegetativo e a completare la maturazione dei grappoli. Le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno favorito lo sviluppo del patrimonio polifenolico e aromatico, preservando una componente di freschezza fondamentale per l'equilibrio del vino.

La vendemmia ha restituito uve sane, con un'interessante concentrazione e un buon equilibrio tra maturità e freschezza. Madrechiesa 2022 racconta così un'annata di carattere, nella quale la forza del clima maremmano incontra la capacità del Sangiovese di esprimere la propria identità attraverso un equilibrio fatto di struttura, profondità ed eleganza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'annata 2022 esprime un profilo ricco e intenso, nel quale il carattere del Sangiovese si manifesta attraverso una trama aromatica profonda e una struttura importante. Il frutto maturo si accompagna a una componente speziata e a sfumature che richiamano il territorio d'origine. Al palato il vino si sviluppa con ampiezza e concentrazione, sostenuto da una trama tannica che ne definisce il carattere. La freschezza accompagna il sorso, contribuendo a mantenere equilibrio e dinamismo. Il finale è persistente, con una progressione gustativa che restituisce la personalità di un'annata calda, intensa e capace di esprimere la profondità del Sangiovese maremmano.

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

Doctor Wine by Daniele Cernilli
95/100