



SENTORI



RICONOSCIMENTI



2016



95/100

WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

TERENZI
MAREMMA TOSCANA

MADRECHIESA 2016

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

Un periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento e delle fasi vegetative seguenti che i mesi primaverili piuttosto piovosi e con un abbassamento delle temperature (alla fine del mese di aprile) hanno riportato nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature elevate ma con ottime escursioni termiche e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche.

A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma gli interventi tecnici e colturali eseguiti nei vigneti con attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere le uve nella loro pienezza espressiva.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

I profumi spaziano dalla viola alla ciliegia, dal sottobosco alle spezie. Il ritmo del sorso è scandito da una bella verve acida.

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 di servizio:	16° - 17°C