

MADRECHIESA 2009

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 cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da Maggio e Giugno molto piovosi. Questo andamento termo pluviometrico ha stimolato enormemente la vigoria dei vigneti provocando in alcuni casi colatura. Le temperature di Giugno e della prima settimana di Luglio sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali.

Sono stati necessari numerosi interventi per ripristinare un microclima del grappolo favorevole al completamento dell'invaiaura anche se da metà Luglio in poi le temperature hanno cominciato ad alzarsi fino a diventare torride in Agosto; le notti però sono state relativamente fresche permettendo escursioni termiche sufficienti. Questo ha giovato tantissimo alla qualità delle uve preservandone l'acidità ma accelerando ulteriormente la maturazione.

Il Settembre soleggiato e asciutto con temperature calde ha ulteriormente accentuato il fenomeno facendo sì che le uve vendemmiate presentassero un grado zuccherino veramente importante.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con un bouquet aromatico fine, elegante, con frutti neri, toni balsamici lievi, cenni di speziatura. In bocca l'ingresso è morbido, mostra tannino fusi, godibile nerbo acido, per un finale lungo e complesso.



WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

SENTORI



RICONOSCIMENTI



2009

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