

MADRECHIESA 2014

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

Vista da tecnico, l'annata 2014 è stata un banco di prova esplicito rispetto alla capacità professionale e alla meticolosità di lavoro dei viticoltori. Non è stata di sicuro un'annata facile la 2014, soprattutto per l'andamento climatico con un'andamento meteorologico alterno e spesso bizzarro che ha caratterizzato tutte le regioni viticole italiane. Dal punto di vista termico, gli accumuli del 2014 sono stati in linea con i dati degli ultimi 12 anni grazie ad una più ampia distribuzione dei giorni con buone temperature. L'inverno è stato quantomai mite favorendo un avvio precocissimo della ripresa vegetativa. Questo faceva già sperare nella possibilità di una adeguata maturazione delle uve ritardata poi dalla piovosità di fine agosto e settembre.

Fondamentale per l'annata è stata la professionalità del viticoltore in occasione della vendemmia, sia per la scelta del momento più idoneo di raccolta, sia per la conduzione accurata di tale fase, con l'eliminazione delle eventuali parti di grappolo compromesse o comunque non idonee. Un dato esplicito è la quantità: per varie cause (minore fertilità dell'annata, grandine e soprattutto selezione vendemmiale) la resa per ettaro è stata inferiore ai massimali dei disciplinari delle varie Doc e Docg. Il lavoro nei vigneti ben curati, potati con meno gemme, diradati e sfogliati a tempo giusto e difesi con trattamenti puntuali ed efficaci ha permesso di attendere la perfetta maturazione delle uve verificatasi durante i primi giorni di ottobre periodo in cui il clima asciutto, al di là di ogni più rosea aspettativa, e le escursioni termiche hanno permesso risultati qualitativi convincenti: grappoli sani, gradazioni zuccherine buone (senza i picchi degli ultimi anni), acidità rimarcate e pH più bassi.

Come sempre accade, il vigneto Madre Chiesa con terreno ben drenato, buona esposizione al sole ed adeguata ventilazione ha dato i risultati qualitativamente migliori anche in una annata così complicata regalandoci un Morellino riserva sicuramente all'altezza dei palati più esigenti.



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.



WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

SENTORI



RICONOSCIMENTI



2014

Wine Spectator

92/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE

89/100

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