

# MADRECHIESA RISERVA 2011

MORELLINO DI SCANSANO | DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

## CLIMA E ANNATA 2011

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 asciutte 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.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 iniziale di servizio:	16°-17°C

TERENZI  
VITICOLTORI IN SCANSANO

