

MADRECHIESA 2013 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

Dopo una primavera e un inizio estate piuttosto piovosi, dove in pochi mesi sono caduti i quantitativi di pioggia che cadono in un anno, il mese di settembre è stato molto buono dal punto di vista meteorologico con tanto sole e un'ottima ventilazione.

Il germogliamento e la fioritura hanno quindi subito un ritardo di 15 giorni proprio a causa del freddo e delle piogge. Il mese di ottobre è stato invece caratterizzato da piogge violente e grandinate in tutta Italia.

Con la vendemmia 2013 dunque siamo tornati alla "normalità" degli anni '90, con una raccolta iniziata con qualche giorno di ritardo rispetto agli ultimi anni.

Le benevole condizioni climatiche di settembre hanno favorito una maturazione graduale ma tardiva delle uve, che si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative, con profumi varietali meravigliosamente intensi e un buon equilibrio tra grado alcolico e acidità.



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.



SENTORI



RICONOSCIMENTI



2013

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