

## MADRECHIESA

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata Garantita

**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 iniziale di servizio:** 16°-17°C



TERENZI  
VITICOLTORI IN SCANSANO

