



SENTORI



RICONOSCIMENTI



2010

WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

TERENZI
MAREMMA TOSCANA

MADRECHIESA 2010 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 con un leggero ritardo dovuto ai vari ritorni di freddo e la primavera è stata caratterizzata da maggio e giugno molto piovosi.

Le temperature di giugno sono state molto fresche e ampiamente sotto le medie stagionali; da inizio luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi con un caldo asciutto nella seconda settimana del mese; agosto ha visto le temperature abbassarsi nuovamente e le notti sono state molto fresche giovando tantissimo alla qualità delle uve, sia per preservarne i profumi che per il mantenimento degli acidi organici.

Da ferragosto per tutto settembre e ottobre le precipitazioni sono state molto scarse, agevolando le operazioni di raccolta e premiando coloro i quali hanno avuto la pazienza di attendere la giusta maturità.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumi freschi e delicati al naso, dove l'alloro e la salvia si uniscono a cenni balsamici e fruttati, di fragola e mirtillo. Flessuoso in bocca, elegante, sottile, di ottima beva, prolunga il finale gustativo con estrema soddisfazione.

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