

## MADRECHIESA 2012 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

Due mesi d'inverno alla Canadese, primavera fresca e seccata poi 3 mesi estivi con siccità e con temperature medie di più di 35°C e spesso superando i 40°C. Questa era la situazione climatica nella nostra zona durante la campagna viticola 2012.

Nel dettaglio il germogliamento è avvenuto in maniera regolare con piante estremamente sane ed equilibrate. La fioritura, svoltasi in ambiente caldo e asciutto ha originato un'ottima allegazione. Nonostante il deficit pluviometrico e le temperature estreme, l'invaiaitura si è svolta in condizioni perfette completandosi così in modo regolare.

Le piogge tra fine agosto e inizio settembre, anche se di modesta intensità, hanno dato un'ulteriore accelerazione alla maturazione che si è completata in modo uniforme con ottimo potenziale antocianico e polifenolico. Purtroppo, questi fenomeni meteorologici estremi hanno avuto un'enorme impatto su tutta l'agricoltura provocando una significativa riduzione dei raccolti di tutte le colture. La vite ha risentito positivamente di questa riduzione quantitativa con il risultato di restituirci uve con acini più piccoli ma con colore, profumi e sapori più intensi. Nel complesso ottima annata.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con un bouquet fresco, con note di menta su una base fruttata di fragole e ciliegia. In bocca si mostra elegante, pulito, di equilibrio gradevole, con finale succoso e potente.



### SENTORI



### RICONOSCIMENTI



2012

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