



WWW.MADRECHIESA.COM | VINI ILLUSTRI

TERENZI
MAREMMA TOSCANA

MADRECHIESA 2019

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

Annata memorabile la 2019 non solo per la qualità dei vini. Inverno particolarmente mite e privo di piogge fino a maggio con eccessi di pioggia e repentini abbassamenti di temperature. Maggio freddo e piovoso con bruschi cali termici ha decisamente ritardato il ciclo vegetativo della vite e l'estate calda ma scarsamente piovosa non ha permesso il recupero del ritardo iniziale.

La vendemmia perciò si è svolta più tardi rispetto a come ci eravamo abituati negli ultimi anni. Settembre infine asciutto e con grandi escursioni termiche ha consentito una perfetta seppur ritardata maturazione delle uve. Questo ritardo ci ha fatto tornare indietro con la mente di qualche decennio quando il sangiovese si vendemmiava abitualmente ad ottobre regalandoci uve eccellenti per vini eccellenti.



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



2019

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 q/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