TERENZI
MAREMMA TOSCANA

BLEND N.7

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigno:	Cabernet Franc e altri vitigni a bacca rossa
Tipologia del terreno:	Sabbie calcaree molto drenanti e ben esposte.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	60,00-65,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini
Tipo di pressa:	Pneumatica
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:	18 mesi in legno piccolo di rovere francese neutral.
Affinamento in bottiglia:	Almeno 12 mesi in legno di rovere.
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.
Olfatto:	Note di frutta rossa croccante, piccoli frutti di bosco e leggere sfumature speziate con accenni balsamici.
Sapore:	Fresco, armonico ed elegante, con tannini morbidi e vellutati. Finale sapido e persistente, che unisce complessità e grande bevibilità.
Gastronomia:	Carni alla griglia, preparazioni allo spiedo, arrosti leggeri, primi piatti strutturati e zuppe rustiche.
Temperatura iniziale di servizio:	16°-17°C