



FRANCESCA ROMANA

MAREMMA TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica

Vitigno:	Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot
Tipologia del terreno:	Sabbie calcaree molto povere e ben esposte
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	65,00 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:	18 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo:	Sentori di spezie e note di frutta rossa matura
Sapore:	Avvolgente, caldo, pieno e ricco di note speziate, di lunga persistenza con tannini vellutati e maturi
Gastronomia:	Indicato per carni alla brace, tra cui spicca la varietà Chianina, si coniuga bene con preparazioni allo spiedo e alla brace. Particolarmente adatto a zuppe, arrosti e piatti di cacciagione
Temperatura iniziale di servizio:	16° -17°C

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO

