

TERENZI
MAREMMA TOSCANA

FRANCESCA ROMANA

MAREMMA TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

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: 6-8 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

Olfatto: 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, arrostiti e piatti di cacciagione.

Temperatura iniziale di servizio: 16°-17°C

