

  
**TERENZI**  
MAREMMA TOSCANA

## PUROSANGUE

MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

Vitigno: Sangiovese

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.

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: 12 mesi in botte grande.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

Profumo: Profumi complessi e avvolgenti tipici di frutta rossa matura e spezie.

Sapore: Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti.

Gastronomia: Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrostiti e piatti di cacciagione.

Temperatura iniziale di servizio: 16°-17°C

