



TERENZI
MAREMMA TOSCANA

BRAMALUCE

MAREMMA TOSCANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno:	Sangiovese e Syrah
Tipologia del terreno:	Sassoso molto povero, ricco di scheletro, ben drenato.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	90,00 ql/ha
Vendemmia:	Inizi ottobre – parte delle uve viene messa in appassimento sopra appositi graticci per la durata di 15 giorni per poi essere vinificata in un secondo tempo.
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini.
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata.
Temperatura:	27° – 28°C
Durata:	7 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica.
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio.
Affinamento:	In acciaio
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo:	Profumi intensi di frutta rossa e di amarena.
Sapore:	Intenso ed elegante, con tannini persistenti e maturi.
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di carne, arrostiti.
Temperatura iniziale di servizio:	15° – 16°C

