

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terenzi

NOME DEL VINO

Terenzi Morellino di Scansano

DENOMINAZIONE

Morellino di Scansano Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Scansano (Gr)

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica e la macerazione avvengono in acciaio inox ad una temperatura di 27°-28°C per 7 giorni. La fermentazione malolattica si svolge naturalmente in acciaio. Seguono ulteriore affinamento in acciaio e successivi 3 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

In acciaio e successivamente in bottiglia

VITIGNO/I

100% Sangiovese

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

da 100 a 300 mt SLM

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato

EPOCA DI VENDEMMIA

FINE SETTEMBRE

ETTARI VITATI

25

RESA PER ETTARO

90 qli/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

GIUSEPPE CAVIOLA

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.150.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

O916