

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terenzi

NOME DEL VINO

Terenzi Morellino Purosangue
Riserva

DENOMINAZIONE

Morellino di Scansano Riserva
Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2017

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 controllata di 28°-30°C per 15 giorni. La fermentazione malolattica si svolge naturalmente in acciaio. Il vino affina 12 mesi in botte grande e successivi 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

12 MESI IN BOTTE GRANDE DI
ROVERE DI SLAVONIA

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

7

RESA PER ETTARO

70 QL/HA

ENOLOGO/CONSULENTE

GIUSEPPE CAVIOLA

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

0917