

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terenzi

NOME DEL VINO

Terenzi Bramaluze

DENOMINAZIONE

Maremma Toscana Rosso Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Scansano (Gr)

VINIFICAZIONE

Parte delle uve viene messa in appassimento su graticci per la durata di 15 giorni prima della vinificazione. La fermentazione e la macerazione avvengono in acciaio inox alla temperatura controllata di 28°-30°C per 7 giorni. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio così come l'affinamento.

AFFINAMENTO

In acciaio

VITIGNO/I

50% Sangiovese - 50% Syrah

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

da 100 a 300 mt SLM

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sassoso molto povero, ricco di scheletro, ben drenato

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

90 qli/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

GIUSEPPE CAVIOLA

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

0918