

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terenzi

NOME DEL VINO

Terenzi Francesca Romana

DENOMINAZIONE

Toscana igt

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Scansano (Gr)

VINIFICAZIONE

La fermentazione 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 18 mesi in barriques di rovere francese e successivi 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

18 mesi in legno piccolo di rovere francese neutral

VITIGNO/I

50% Cabernet Franc - 30% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

SUD - SUD OVEST

ALTITUDINE

250 MT SLM

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbie calcaree molto drenanti e ben esposte.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

60 QLI/HA

ENOLOGO/CONSULENTE

GIUSEPPE CAVIOLA

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

O919