

MADRECHIESA RISERVA 2014

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA | Denominazione di Origine Controllata Garantita

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

CLIMA E ANNATA 2014

Vista da tecnico, l'annata 2014 è stata un banco di prova esplicito rispetto alla capacità professionale e alla meticolosità di lavoro dei viticoltori. Non è stata di sicuro un'annata facile la 2014, soprattutto per l'andamento climatico con un'andamento meteorologico alterno e spesso bizzarro che ha caratterizzato tutte le regioni viticole italiane. Dal punto di vista termico, gli accumuli del 2014 sono stati in linea con i dati degli ultimi 12 anni grazie ad una più ampia distribuzione dei giorni con buone temperature. L'inverno è stato quantomai mite favorendo un avvio precocissimo della ripresa vegetativa. Questo faceva già sperare nella possibilità di una adeguata maturazione delle uve ritardata poi dalla piovosità di fine agosto e settembre. Fondamentale per l'annata è stata la professionalità del viticoltore in occasione della vendemmia, sia per la scelta del momento più idoneo di raccolta, sia per la conduzione accurata di tale fase, con l'eliminazione delle eventuali parti di grappolo compromesse o comunque non idonee. Un dato esplicito è la quantità: per varie cause (minore fertilità dell'annata, grandine e soprattutto selezione vendemmiale) la resa per ettaro è stata inferiore ai massimali dei disciplinari delle varie Doc e Docg. Il lavoro nei vigneti ben curati, potati con meno gemme, diradati e sfogliati a tempo giusto e difesi con trattamenti puntuali ed efficaci ha permesso di attendere la perfetta maturazione delle uve verificatasi durante i primi giorni di ottobre periodo in cui il clima asciutto, al di là di ogni più rosea aspettativa, e le escursioni termiche hanno permesso risultati qualitativi convincenti: grappoli sani, gradazioni zuccherine buone (senza i picchi degli ultimi anni), acidità rimarcate e pH più bassi. Come sempre accade, il vigneto MADRECHIESA con terreno ben drenato, buona esposizione al sole ed adeguata ventilazione ha dato i risultati qualitativamente migliori anche in una annata così complicata regalandoci un Morellino riserva sicuramente all'altezza dei palati più esigenti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vitigno:	Sangiovese raccolto a mano dal nostro vigneto Madre Chiesa
Tipologia del terreno:	Profondo, con sabbie grossolane e argille profonde, ricco di scheletro, ben drenato
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	70,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura:	28° - 30°C
Durata:	15 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio
Affinamento:	12 mesi in botte grande
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo:	Piccoli frutti rossi, spezie e leggera nota di goudron
Sapore:	Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrostiti, piatti di cacciagione e formaggi a media stagionatura
Temperatura iniziale di servizio:	16° - 17°C

