MADRECHIESA RISERVA 2012

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA | Denominazione di Origine Controllata Garantita

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

CLIMA E ANNATA 2012

Due mesi d'inverno alla Canadese, primavera fresca e siccitosa poi 3 mesi estivi con siccità e con temperature medie di più di 35°C e spesso superando i 40°C. Questa era la situazione climatica nella nostra zona durante la campagna viticola 2012.

Nel dettaglio il germogliamento è avvenuto in maniera regolare con piante estremamente sane ed equilibrate.

La fioritura, svoltasi in ambiente caldo e asciutto ha originato un'ottima allegagione. Nonostante il deficit pluviometrico e le temperature estreme, l'invaiatura si è svolta in condizioni perfette completandosi così in modo regolare.

Le piogge tra fine agosto e inizio settembre, anche se di modesta intensità, hanno dato un'ulteriore accelerazione alla maturazione che si è completata in modo uniforme con ottimo potenziale antocianico e polifenolico. Purtroppo, questi fenomeni meteorologici estremi hanno avuto un'enorme impatto su tutta l'agricoltura provocando una significativa riduzione dei raccolti di tutte le colture. La vite ha risentito positivamente di questa riduzione quantitativa con il risultato di restituirci uve con acini più piccoli ma con colore, profumi e sapori più intensi. Nel complesso ottima annata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso si presenta con un bouquet fresco, con note di menta su una base fruttata di fragole e ciliegia. In bocca si mostra elegante, pulito, di equilibrio gradevole, con finale succoso e potente.

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, arrosti, piatti di cacciagione e formaggi a media stagionatura
Temperatura iniziale di servizio:	16°-17°C