

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO

## BRAMALUCE

MAREMMA TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigno:	Sangiovese e Syrah
Tipologia del terreno:	Sassoso molto povero, ricco di scheletro, ben drenato
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	90,00 ql/ha
Vendemmia:	Inizi ottobre – parte delle uve viene messa in appassimento sopra appositi graticci per la durata di 15 giorni per poi essere vinificata in un secondo tempo
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura:	28°-30°C
Durata:	7 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio
Affinamento:	In acciaio
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Temp. iniziale di servizio:	15°-16°C
<i>Grape varieties:</i>	<i>Sangiovese and Syrah</i>
<i>Soil:</i>	<i>Stony, meagre and rocky, with good drainage</i>
<i>Vine training system:</i>	<i>Cordon Spur</i>
<i>Vine density:</i>	<i>5,000 vines per hectare</i>
<i>Grape yield:</i>	<i>9 tonnes/ha</i>
<i>Harvest:</i>	<i>Beginning of October - part of the grapes are laid on special drying racks for about 15 days prior to vinification</i>
<i>Crushing:</i>	<i>De-stemming and partial rupturing of the grapes</i>
<i>Fermentation:</i>	<i>In stainless steel tanks at a controlled temperature</i>
<i>Temperature:</i>	<i>28°-30°C</i>
<i>Duration:</i>	<i>7 days</i>
<i>Maceration on the skins:</i>	<i>During the alcoholic fermentation</i>
<i>Malolactic fermentation:</i>	<i>Carried out spontaneously, in stainless steel tanks</i>
<i>Maturation:</i>	<i>In stainless steel tanks</i>
<i>Bottle ageing:</i>	<i>6 months</i>
<i>Initial serving temp.:</i>	<i>15°-16°C</i>



