

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO



FRANCESCA ROMANA

MAREMMA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigno:	Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon
Tipologia del terreno:	Sabbie calcaree molto povere e ben esposte
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5.000 viti per Ettaro
Resa in uva:	65,00 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:	18 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Temp. iniziale di servizio:	16°-17°C
<hr/>	
<i>Grape varieties:</i>	<i>Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon</i>
<i>Soil:</i>	<i>Chalky, meagre and well-exposed sandy terrain</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>6.5 tonnes/ha</i>
<i>Harvest:</i>	<i>End of September</i>
<i>Pressing:</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>15 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>18 months in French oak barriques</i>
<i>Bottle ageing:</i>	<i>6 months</i>
<i>Initial serving temp.:</i>	<i>16°-17°C</i>



