

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO



## MADRECHIESA

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

Vitigno:	Sangiovese raccolto a mano dal nostro vigneto MADRECHIESA
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 q/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 di Slavonia
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Grado alcolico:	14,5% vol
Temp. iniziale di servizio:	16°-17°C
Grape variety:	<i>Sangiovese picked by hand in our MADRECHIESA vineyard</i>
Soil:	<i>Deep, with coarse sands and deep clay; very stony and well-drained</i>
Vine training system:	<i>Cordon Spur</i>
Vine density:	<i>5,000 vines per hectare</i>
Grape yield:	<i>7 tonnes/ha</i>
Harvest:	<i>End of September</i>
Crushing:	<i>De-stemming and partial rupturing of the grapes</i>
Fermentation:	<i>In stainless steel tanks at a controlled temperature</i>
Temperature:	<i>28°-30°C</i>
Duration:	<i>15 days</i>
Maceration on the skins:	<i>During the alcoholic fermentation</i>
Malolactic fermentation:	<i>Carried out spontaneously, in stainless steel tanks</i>
Maturation:	<i>12 months in large Slavonian oak casks</i>
Bottle ageing:	<i>6 months</i>
Alcoholic content:	<i>14,5% vol</i>
Initial serving temp.:	<i>16°-17°C</i>



