

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO



MORELLINO DI SCANSANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Vitigno:	Sangiovese
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:	90,00 ql/ha
Vendemmia:	Fine settembre
Pigiatura:	Diraspatura con parziale rottura degli acini
Fermentazione:	In acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura:	27°- 28°c
Durata:	7 giorni
Macerazione sulle bucce:	Durante la fermentazione alcolica
Fermentazione malolattica:	Svolta naturalmente in acciaio
Affinamento:	In acciaio
Affinamento in bottiglia:	3 mesi
Temp. iniziale di servizio:	15°-16°C
<i>Grape variety:</i>	<i>Sangiovese</i>
<i>Soil:</i>	<i>Deep, with coarse sands and deep clay; very stony and well-drained</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>End of September</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>27°-28°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>3 months</i>
<i>Initial serving temp.:</i>	<i>15°-16°C</i>



