

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO



PUROSANGUE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
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: | 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 tonneaux e botte grande di Slavonia |
| Affinamento in bottiglia: | 6 mesi |
| Temp. iniziale di servizio: | 16°-17°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>7 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>28°-30°C</i> |
| <i>Duration:</i> | <i>15 days</i> |
| <i>Maceration in 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>12 months in tonneaux and large Slavonian oak casks</i> |
| <i>Bottle ageing:</i> | <i>6 months</i> |
| <i>Initial serving temp.:</i> | <i>16°-17°C</i> |



