

TERRARIA 2011

Denominazione: Maremma Toscana - Denominazione Origine Controllata

Zona di produzione: Comune di Capalbio (Grosseto)

Altitudine: 100 mt s.l.m.

Tipo di terreno: misto argillo-sabbioso

Esposizione: Sud-Sud-Ovest

Densità: 5500 (2,50x0,80)

Forma di allevamento: cordone speronato

Vitigno: Sangiovese (cloni: F9-A5-48)

Cabernet Sauvignon (cloni: CL 337)

Portainnesto: 110 Richter

Epoca di raccolta: a mano, da inizio Settembre a inizio Ottobre

Resa di uva per ettaro: 60 quintali

Enologo: Paolo Caciorgna

Uvaggio: 45% Sangiovese, 45% Cabernet Sauvignon,
10% Petit Verdot

Fermentazione: separata in acciaio inox

Macerazione: 2 giorni a 10° C, 4-6 giorni a 28-30° C

Malolattica: in barriques da 225 lt

Invecchiamento: 15 mesi in barriques

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Bottiglie prodotte: 15.000 da 0,750 ml



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso, con sfumature violacee

Profumo: intenso, fruttato, a ricordare la ciliegia sotto spirito e piccoli frutti rossi, con note speziate

Gusto: armonico, pieno e persistente, il Terraria al palato continua ad esprimere con coerenza le sensazioni della fase olfattiva

Abbinamenti: piatti tipici della tradizione maremmana, dai primi piatti, (tortelli al ragù, tagliatelle, etc), alle carni rosse, in particolare la cacciagione, ai salumi e formaggi della zona

Temperatura di servizio: 16° C

Invecchiamento: 8-10 anni



▼ILL▲ PINCIANA▲