



● Madrechiesa Morellino Riserva 2013

ROU746

Historique

Ce vignoble toscan de la région de Maremma est apparu sur le radar des guides et magazines spécialisés récemment et pourtant il est déjà un incontournable. Situé à flanc de collines en bord de mer Méditerranée, la brise marine rafraîchit la vigne et assure sa santé ce qui favorise une culture dans le respect de la nature environnante. Que ce soit par son approche respectueuse du terroir et de l'environnement avec des pratiques axées sur le développement durable ou pour son intervention minimaliste lors de la vinification, Federico Terenzi ne laisse rien au hasard et son succès n'est pas une question de chance.

Reconnaissance

Tre Bicchieri - Gambero Rosso

Pays	Italie	Producteur	TERENZI
Région viticole	Toscane	Cépage(s)	100% sangiovese
Appellation	Morellino di Scansano Riserva	Conservation	15 ans +/-
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge rubis aux reflets grenat

Nez

Les arômes sont complexes et multifacettes, fleurs, épices, notes balsamiques et mentholées.

Bouche

Vin structuré et équilibré, avec des tanins souples. Finale sur le trio fruité-épicé-boisé tout en élégance.

Accord mets/vin

Accompagne les plats de viande rouge, les rôtis, les plats de gibier et les fromages moyennement âgés

Commentaires

Sol: Profond, avec des sables grossiers et des argiles profondes, riche en pierre, bien drainé Récolte à la main uniquement. Raisins provenant de la meilleure parcelle du domaine, la vigne Madrechiesa. Égrappage et pression légère des peaux Fermentation en cuve inox à température contrôlée (28°-30°C) pour 15 jours. Élevage de 12 mois en grande barrique et 6 mois en bouteille Sucre résiduel: 0,8 g/L

En une ligne

Il s'agit du plus grand vin produit par Terenzi. Seulement les meilleurs raisins et les meilleures barriques de vin entrent dans cette cuvée d'exception. Considéré par plusieurs comme LA meilleure cuvée de toute l'appellation.