



BRAMALUCE

MAREMMA TOSCANA

Denominazione di Origine Controllata

TERENZI
VITICOLTORI IN SCANSANO

Vitigno:	Sangiovese e Syrah
Tipologia del terreno:	Sassoso molto povero, 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:	Inizi ottobre - parte delle uve viene messa in appassimento sopra appositi graticci per la durata di 15 giorni per poi essere vinificata in un secondo tempo
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:	6 mesi
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei
Profumo:	Profumi intensi di frutta rossa e di amarena
Sapore:	Intenso ed elegante, con tannini persistenti e maturi
Gastronomia:	Particolarmente adatto a piatti di carne, arrostiti
Temperatura iniziale di servizio:	15° -16°C

