

TERRARIA 2012

Denominazione: Maremma Toscana DOC
Zona di produzione: Comune di Capalbio
(Grosseto)
Uvaggio: 45% Sangiovese, 45% Cabernet
Sauvignon, 10% Petit Verdot
Altitudine: 100 mt s.l.m.
Tipo di terreno: misto argillo-sabbioso
Esposizione: 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
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
Profumo: intenso, fruttato, con sentori di amarena
e ribess nero, interessanti note speziate
Gusto: armonico, pieno e persistente, il Terraria
al palato continua ad esprimere con coerenza le
sensazioni della fase olfattiva. Buona acidità
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



VILLA PINCIANA