MOLINO
TERRAMADRE

SINERGO 2019

IGT TOSCANA



Vigneto	Terramadre – esposizione Nord-Est
Denominazione	IGT Toscana
Suolo	Ricco composto di terreno argilloso con un'alta percentuale di depositi marini, conchiglie e fossili
Densità	5,400 vite / ettaro
Vitigno	100% Sangiovese
Formazione della Vite	Guyot
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura e selezione manuale acino per acino, le uve vengono macerate per 30 giorni in tonneaux di legno aperto con lieviti naturali indigeni
Affinamento	L'affinamento è proseguito in tonneaux francesi per 24 mesi a cui seguono gli anni in bottiglia finché è messa in commercio
Superficie totale vitata	1 ettaro
Annata 2019	L'andamento stagionale è stato nel 2019, estremamente positivo. Una di quelle annate in cui il meteo sembra essere esattamente come lo vorresti per poter produrre grandi vini. In primavera le piogge sono state medio-abbondanti tali da permettere un buon accumulo idrico nelle riserve del terreno. Al germogliamento le temperature sotto la media hanno portato un leggero ritardo nelle prime fasi fenologiche, totalmente recuperato della fioritura in poi. L'estate è stata moderatamente siccitosa e calda, permettendo quindi alle viti di vegetare in modo equilibrato e iniziare l'invaiatura nei giusti tempi senza problemi sanitari. Dopo l'invaiatura, temperature miti e grandi escursioni termiche unite a poche e misurate precipitazioni piovose, hanno permesso alle uve di arrivare alla vendemmia sane e con un'ottima maturità tecnologica e fenolica.
Bottiglie prodotte	1,200
Alcohol	14.5 %