MOLINO
TERRAMADRE

SINERGO 2020

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 2020	La stagione 2020, paragonata spesso alla 2010 e 2012 per le grandi potenzialità di invecchiamento, è iniziata con una gelata che ha segnato una parte del territorio montalcinese. Molino TerraMadre è uscito dalla gelata con una lieve riduzione del carico di uva a beneficio della qualità. L'inverno, a differenza del 2019, è stato mite ed arido. Fortunatamente nel mese di giugno diversi eventi piovosi hanno permesso ai terreni ed alla piente di rifocillarsi prima dell'arrivo del vero caldo estivo che è durato dai primi di luglio fino a metà settembre. 70 lunghi giorni nei quali un solo evento piovoso ha bagnato il vigneto. Ancora una volta il "Microcosmo" del Molino ha resistito egregiamente alla difficoltà che madre natura gli ha riservato, fino a raggiungere la piena ed egregia maturità a fine settembre con il clima ormai rinfrescato e inumidito da qualche pioggia.
Bottiglie prodotte	1,700
Alcohol	14.5 %