



TERENZUOLA
TRA LIGURIA E TOSCANA

FOSSO DI CORSANO

VERMENTINO DOC COLLI DI LUNI

Ottenuto dalle vigne dell'azienda più alte in quota, tra i 250 ed i 370 m s.l.m., site ad anfiteatro a pieno sud, e piantate unicamente con le selezioni massali del Vermentino così chiamato 'a gambo rosso'.

I terreni di questi 5 ettari, sono composti da scisti di arenarie e di roccia affiorante, con ph tra i più bassi d'Italia, predisponendo i vini a lungo invecchiamento.

La raccolta è effettuata, manualmente e a scalare, a partire da metà Settembre sino a metà Ottobre, con una resa di 1 kg per pianta. La ricezione delle uve in cantina è effettuata per gravità e avviene sfruttando sistemi che mirano a non lacerare la buccia, al fine di ottenere la massima espressione aromatica.

Le uve, dopo macerazioni a freddo in pressa o in vasca, in base all'annata, vengono lasciate in decantazione statica a freddo per poi fermentare lentamente.

I successivi 6 mesi di affinamento, sui propri lieviti, complessano ulteriormente il vino ottenuto.

Il Fosso di Corsano viene imbottigliato in genere a metà Aprile ed è pronto per il mercato dopo almeno 40 giorni di bottiglia. La piena maturazione delle uve Vermentino, ottenuto in alta quota, permette di ottenere un vino pienamente godibile dall'imbottigliamento, ma che raggiunge le sue caratteristiche di gran vino dai 2 ai 10 anni dopo la raccolta.

Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 40.000

Artwork Ivan Giuliani

TERENZUOLA di IVAN GIULIANI & C SS Azienda Agricola

Sede Legale e Cantina: Via Vercalda, 14 - 54035 Fosdinovo (MS) - Italy

Sede Amministrativa: Via Borghetto, 99 - 54035 Fosdinovo (MS) - Italy

Info: www.terenzuola.it - info@terenzuola.it - degustazioni@terenzuola.it

Tel: + 39 0187 670387

