





FORMA ALTA

VERMENTINO NERO IGT COSTA TOSCANA

Vigneti siti nel comune di Carrara tra fine dell'800 a piede franco e inizi del 900 appena innestati. Vigne terrazzate, a 11000 ceppi per ha.

La gestione è completamente manuale e la parola eroicità è espressa al meglio arrivando a 1200 ore per ha. Trasporto del vendemmiato a spalla.

Il Vermentino Nero, con un pergolato che insiste sull'innesto della Via Francigena e la splendida Massaretta, registrata come Barsaglina, sono i due vitigni principi per questo territorio. Solo con la disidratazione del 2017 finalmente il Vermentino Nero ha potuto ambire a prendere la scena in una etichetta da vigne vecchie e accompagnato da una pennellata di Massaretta, ha generato circa 900 bottiglie.

Microvinificazioni a chicco intero e grappolo intero per non avere "i verdi" di questo vitigno, che diventa grande solo con la senilità. Si manifesta più esuberante e generoso in terreni non estremi e da giovane. Due anni in piccoli tini di cemento per il Vermentino nero e legno non nuovo per la Massaretta. Il grado alcolico spazia tra i 13,5 e i 14... evento abbastanza raro e comunque supportato dalla parte calorica della Massaretta. Abitualmente non supera i 13 gradi. Buone le acidità cercando esposizioni rivolte più che altro a nord e a est rispetto al classico sud/ovest.

Vino non collato e non filtrato.

Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 1500

Artwork di Colette Baraldi

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