



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 attorno al ruscello Corsano, e piantate unicamente con le selezioni massali del Vermentinocosi chiamato 'a gambo rosso'.

I terreni di questi 5 ettari, sono composti da scisti di arenarie 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 70 qli/ha. La ricezione delle uve in cantina è effettuata per gravità e avviene sfruttando sistemi di inertizzazione per ridurre lo stress sulle uve fino all'arrivo in pressa.

Le uve, dopo macerazioni a freddo in pressa o in vasca, della durata dipendente dall'annata, vengono lasciate in decantazione statica a freddo e fermentate in acciaio. I successivi 7 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 30.000

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: + 39 0187 670387 - info@terenzuola.it - www.terenzuola.it

