



TERENZUOLA
TRA LIGURIA E TOSCANA

LA MERLA

CANAIOLO NERO IGT TOSCANO

Uva Merla (biotipi locali del Canaiolo Nero a Raspo rosso, detto anche Canaiolo minore) per il 95% e per il rimanente 5% Barsagliana. Purtroppo durante la fillossera si è perso tanto materiale genetico per disaffinità di innesto su 'piede' americano. Questa selezione massale è stata ricavata da piante di 80 anni a loro volta provenienti da pergoli prefillosserici.

I vigneti situati nel comune di Fosdinovo tra i 100 e i 200 m s.l.m. sono composti da una matrice minerale ricca di ferro e lignite. Si tratta di uva a maturazione tardiva con raccolta, in base all'annata, che può addirittura avvenire a metà Ottobre.

Fermentazione a basse temperature in tini di cemento con macerazione di 60 giorni a cappello sommerso. Svinatura per gravità, fermentazione malolattica in cemento, solfitaggio moderato e chiarifica dei vini solo attraverso consecutivi travasi.

Affinamento di un anno in botti austriache di rovere di Slavonia da 20 hL per la Merla e barriques usate per la Massaretta. Segue ulteriore affinamento invernale in cemento per avere una stabilità naturale. Il vino viene imbottigliato a 18 mesi dalla vendemmia e dopo ulteriori 8 mesi di affinamento in vetro, esce sul mercato.

Vino di elevata complessità ed eleganza con potenziale di durata in bottiglia anche di 15 anni.

Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 13.500

Etichetta di Camilla Bianchi

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

