



TERENZUOLA
TRA LIGURIA E TOSCANA

VERMENTINO NERO

IGT TOSCANO

Vino ottenuto da vitigni rari e autoctoni del territorio della Lunigiana. È un blend di Vermentino nero per il 90% e Pollera per il 10%.

I vigneti siti nel comune di Fosdinovo a 70-200 metri s.l.m. si trovano su terreni ricchi in minerali e a base di schisti argillosi grigi che limitano la sua produzione favorendo il mantenimento della buccia, che ne è il punto debole.

Le rese per ettaro non superano gli 80 q.li. La vendemmia, manuale, avviene intorno alla metà del mese di Settembre evitando le perturbazioni Atlantiche che ne pregiudicherebbero la qualità.

Il ricevimento delle uve avviene per gravità, usando tapis roulant.

Macerazioni classiche e semi-carboniche, con fermentazioni a bassa temperatura in tini di cemento, vogliono rispettarne il frutto e la finezza del tannino. Le follature sono manuali e le svinature fatte per gravità. Segue affinamento sui propri lieviti per 8 mesi con imbottigliamento in Luglio. Segue affinamento in vetro con uscita del prodotto tra i 12 e i 15 mesi dalla vendemmia.

Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 30.000

Artwork di Alfio Antognetti e 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

