



ACQUISTATO IL .....

"Peperino" Toscana Rosso IGT 2022

2022

## Stile toscano



**Svinando**

### La Vigna

#### Terreno

I terreni sono quelli formatisi sui depositi di origine Pliocenica risalenti a 6.8 -1.8 milioni di anni fa, quando al posto degli odierni oliveti e vigneti vi era la presenza del mare. Nei nostri terreni sono presenti moltissimi fossili che testimoniano quanto detto. Questi terreni quindi sono caratterizzati da argille grigio-azzurre e argille siltose di color nocciola, talvolta entrambe si associano a lenti di sabbia color giallo-orca che danno origine ai famosi terreni tufacei di San Gimignano

#### Esposizione

Sud Ovest

#### Allevamento

Cordone speronato

#### Densità imp.

4800

### Il Vino

#### Tipologia

Vino rosso fermo

#### Provenienza

Toscana

#### Uve

Sangiovese 60%, merlot 40%

#### Gradazione

13.5% vol

#### Temp. Servizio

16 gradi

#### Quando Berlo

entro 5 anni

#### Abbinamento

Menu di carne

#### Vinificazione

Diraspatura delle uve e fermentazione alcolica. Macerazione in serbatoi tronco conici da 77 hl a temperatura di 28°C e poi svinatura. 12 mesi in parte in acciaio inox e in parte in barrique e tonneau di rovere francese di 3 - 4° passaggio. Segue affinamento in vasca per altri 6 mesi

## Sensazioni

Al naso si presenta di buona intensità e persistenza, con note boisé in sintonia con le caratteristiche fruttate di questo vino. Il gusto è piacevole ma deciso e corposo. La nota tannica è ben presente ma equilibrata al frutto. Il retrogusto presenta una buona persistenza.

Guardando distrattamente l'etichetta di questo vino potrebbe sfuggire l'insolita rappresentazione di un coniglio guerriero, con tanto di scudo e lancia, che monta una lumaca con il volto umano. Sembra il frutto di un vignettista psichedelico. Mentre in realtà si tratta della riproduzione di improbabili coniglietti assassini che compaiono su manoscritti miniati. Del resto questo è il mondo del vino. Un mondo fatto di curiosità e di particolari che vanno scovati con il lumicino per dare un senso e un valore a ciò che acquistiamo. Non semplice vino. Pillole di cultura. Peperino è un taglio di Sangiovese al 60% e Merlot, proposto da Teruzzi dopo un affinamento di circa un anno in parte in acciaio inox e in parte in barrique e tonneau di rovere francese di terzo e quarto passaggio. Rosso rubino non eccessivamente profondo, al naso si presenta di buona intensità e persistenza, con note sottili di boisé che si confondono con quelle fruttate. In bocca è piacevole ma deciso e corposo, con una nota tannica ben presente ma perfettamente equilibrata dal frutto. Lungo e piacevole è il finale.

San Gimignano è definita la Manhattan del Medioevo, per le sue incredibili torri. Qui, all'ombra di questo incredibile skyline, nel 1974 nasce Teruzzi. Una cantina da sempre considerata moderna, alla costante ricerca delle soluzioni più innovative per produrre i migliori vini. Anima, e cuore, della cantina fu l'ingegner Teruzzi, vignaiolo per passione, come amava definirsi. Oggi, a distanza di quasi 50 anni, anche questa stella è entrata a far parte della galassia dalla famiglia Moretti. 180 ettari, di cui 94 coltivati a vigneto, in Teruzzi si persegue un solo obiettivo, quella di valorizzare al meglio il ricco patrimonio enologico rappresentato dalla Vernaccia. Non a caso 60 ettari sono dedicati proprio a questo incredibile vitigno, capace di dar vita a vini di grandissimo pregio. Pionieri nella ricerca di metodi di lavorazione all'avanguardia, in Teruzzi il rigore e la pulizia sono gli ingredienti fondamentali di uno stile difficilmente imitabile. Lo stile Teruzzi.