



ACQUISTATO IL .....

"Melograni" Toscana Rosso IGT 2018

2018

## Pieno e intenso



*Svinando*

Non stupisca la bella etichetta di questo vino. Le immagini bizzarre sono un comune denominatore per tutte le creatività dell'azienda Teruzzi. In questo caso si tratta di un unicorno, animale leggendario per eccellenza, dal corpo di cavallo e con un singolo corno in mezzo alla fronte. Simbolo di saggezza e purezza, forza e vittoria. Melograni è uno dei pochi vini rossi proposti dall'azienda di San Gimignano. Un interessante blend di Sangiovese, all'85%, e Petit Verdot per la parte restante. Le uve, conferite in cantina a poche ore dalla raccolta, vengono selezionate accuratamente prima di essere avviate alla trasformazione. Solo i grappoli migliori, quelli più sani e integri, proseguono il proprio percorso. Fermentazione alcolica in serbatoi tronco conici da 77 ettolitri a temperatura controllata, dopo la svinatura affina per circa 12 - 15 mesi in tonneau di rovere francese da 5 ettolitri. Di questi, solo il 10% sono nuovi, tutti gli altri sono di terzo o quarto passaggio. Precede l'imbottigliamento un ulteriore affinamento in vasca della durata di 5 mesi. Colore rosso rubino intenso, brillante, questo toscano rivela profumi ampi e persistenti, con sentori di frutta rossa perfettamente integrati con la nota boisé del legno. Il gusto è pieno e intenso, questo vino è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra dolcezza e struttura.

Teruzzi & Puthod, fondata nel 1974, rappresenta la più importante azienda del territorio di San Gimignano, in Toscana. La fonda Enrico Teruzzi, ingegnere di professione ma vignaiolo per vocazione, con l'aiuto della moglie Carmen Puthod. Ci troviamo nello scenario incantevole delle colline toscane, all'ombra delle caratteristiche torri e della secolare storia di San Gimignano. Del resto il legame con il territorio e la valorizzazione della Vernaccia sono i due cardini su cui, da oltre mezzo secolo, si basa la filosofia aziendale. Una cantina che è stata da sempre all'avanguardia nella ricerca delle soluzioni più innovative per produrre i migliori vini, nel rispetto del territorio e della tradizione vitivinicola toscana. Oggi l'azienda può contare su complessivi 62 ettari vitati a Vernaccia, vantando la più grande estensione dedicata a questo rinomato vitigno. In complesso, però, Teruzzi si estende su una superficie di circa 180 ettari, dei quali 96 coltivati a vigneto. Dislocate in 4 macro appezzamenti, le proprietà Teruzzi sono garanzia di varietà in termini di suoli, altitudini, pendenze, microclimi. Un caleidoscopio di zone e sottozone, parcelle e vigneti, capaci di imprimere ai vini il loro marchio, grazie anche alla vicinanza del Mar Tirreno. Nel 2016 Teruzzi viene acquisita da Terra Moretti la holding che fa capo alla Famiglia Moretti. Da allora l'intera attività agronomica è stata notevolmente modernizzata. Niente più concimi di origine chimica, niente più diserbanti residuali, riduzione del 50% dell'utilizzo di prodotti antiparassitari e redistribuzione nei vigneti, dopo un naturale processo di compostaggio, degli scarti di lavorazione di vinacce e raspi. Questi, in sintesi, sono solo alcuni degli importanti cambiamenti effettuati in azienda. Per continuare a innovare, producendo grandi vini e riducendo sempre di più il proprio impatto sull'ambiente.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	terreno argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5050

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Petit verdot 15% Sangiovese 85%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Cernita delle uve in vigna, diraspatura e fermentazione alcolica in serbatoi tronco conici da 77 hl a temperatura controllata, svinatura. Affinamento: 12 - 15 mesi in tonneau di rovere francese da 5 hl (10% legno nuovo e il restante di 3 - 4° passaggio), segue affinamento in vasca di 5 mesi.

**Sensazioni** Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, brillante. Il profumo è ampio e persistente, con sentori di frutta rossa perfettamente integrati con la nota boisé del legno. Il gusto è pieno e intenso, questo vino è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra dolcezza e struttura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821