

TOSCANA ROSSO IGT
PASSITO

TerreMurate

Un vino insolito e avvincente, che
senza la fortificazione ricorda le
tipiche espressioni dei vini liquorosi.



Vigneti e Cantine
via Ascione 6919, Fraz. Campogialli 52028
Terranuova Bracciolini - Arezzo- Toscana
www.piandelpino.com info@piandelpino.com

ZONA DI PRODUZIONE

Valdarno di Sopra, a sud del Massiccio del Pratomagno.

PRIMO ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO

2011

TRATTAMENTI IN VIGNA

Tutti biologici, con massimo impegno nell'utilizzo di sostanze naturali secondo il principio che le piante possono essere curate e migliorate da altre piante.

L'AGRICOLTURA E' CERTIFICATA BIOLOGICA?

Sì

IL VINO E' CERTIFICATO BIOLOGICO?

Sì

UVE UTILIZZATE

100% Merlot

PROVENIENZA DELLE UVE

Vigna delle Farfalle, parte Nord

VIGNETI

Vigneti a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220/230 x 0,8/1 m. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

RACCOLTA

Vendemmia manuale in piccole cassette forate, prima decade di Ottobre.

DIRASPATURA E PIGIATURA

Estremamente soffice senza schiacciamento degli acini.

FERMENTAZIONE

Esclusivamente tramite i lieviti spontanei, senza *pied-de-cuve*, in serbatoi in acciaio

MACERAZIONE

40 giorni.

PRESSATURA

Estremamente soffice non superiore a 1 bar con una pressa pneumatica a membrana centrale.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Si svolge spontaneamente dopo la fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese (almeno 4 anni) e acciaio.

ADDITIVI ENOLOGICI E LIVELLO DI SOLFOROSA

Non viene aggiunto nessun prodotto estraneo all'uva, salvo una piccola dose di solforosa. La solforosa totale è inferiore a 30 mg/l.

IMBOTTIGLIAMENTO

Viene fatto nel momento più favorevole attraverso una catena semi-automatica di imbottigliamento studiata per le esigenze specifiche della cantina.

TIPO DI BOTTIGLIE

Reginetta 50 ml, peso 400 grammi.

DEGUSTAZIONE

TerreMurate è un passito extra-secco, che per certi versi ricorda, soprattutto per il bouquet olfattivo di grande complessità, i vini liquorosi come il "Porto". Il sorso è pieno, morbido e coerente con l'olfatto, di lunga persistenza e rivela una inaspettata freschezza con un tannino superbo ma non aggressivo, ben bilanciato dall'alcool che lascia il palato tonico e pulito.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

E' l'ideale vino da meditazione, da bere senza necessità di abbinamenti con il cibo. Si sposa comunque molto bene con formaggi erborinati, cioccolato fondente, dolci e frutta secca. Da provare anche con piatti a base di carne servita con salse ricche (esempio filetto Rossini) o con cibi molto speziati.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di almeno 10 anni, durante i quali si arricchirà ulteriormente in complessità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18°- 20° C

NOTE

Si prega di notare che le informazioni sulla scheda tecnica possono variare leggermente a seconda dell'annata specifica del vino.

A partire dall'anno 2022 l'etichetta è stata modificata.