IGT TOSCANA ROSSO PASSITO

TerreMurate 2011

UN VINO INSOLITO E AVVINCENTE, CHE SENZA LA FORTIFICAZIONE RICORDA LE TIPICHE ESPRESSIONI DEI VINI LIQUOROSI

UVAGGIO
100% Merlot.

VINO BIOLOGICO
Il vino è certificato biologico.

PROVENIENZA DELLE UVE
Vigna delle Farfalle, parte nord.
Allevamento a cordone speronato/guyot con sesto di impianto 220 x 0,8 m, esposizione nord-sud. Terreni di medio impasto, silicei con buona drenabilità.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale in piccole cassette forate, prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE
Le uve una volta trasportate nella nostra cantina vengono diraspate e pigiate in modo estremamente **soffice** senza schiacciamento degli acini. La fermentazione avviene esclusivamente tramite **lieviti spontanei**, in serbatoi in acciaio.
Dopo una macerazione di 40 giorni il vino riposa per più di 5 anni in barrique dove continua la sua maturazione.

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.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO
Può essere apprezzato fin da subito, ma ha un potenziale di invecchiamento di ulteriori **10 e più anni** , durante i quali si arricchirà ulteriormente di complessità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°- 20° C

GRADAZIONE ALCOLICA
16,00%

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
TerreMurate è un passito rosso atipico: profondo, complesso, ricco di aromi di frutta matura, note speziate, morbidezza rotonda e un tannino equilibrato. È un vino da meditazione.

La sua struttura e profondità, comunque, consentono abbinamenti coraggiosi ed eleganti, soprattutto su piatti dolci-amari, erborinati, speziati o con componenti uniche e decise, piatti dalla personalità forte, sapore concentrato o dolcezza sostenuta.

Di seguito gli abbinamenti consigliati, divisi per categorie.

1. Formaggi erborinati & intensi (abbinamento classico)

• Fourme d'Ambert / Blu di Pecora Toscano stagionato
↠ La sapidità e la dolcezza aromatica del passito si bilanciano, creando un abbinamento elegante.
• Gorgonzola piccante con miele di castagno
↠ Dolce-salato: l'alcol e la morbidezza del vino mitigano la piccantezza.
• Blu di Capra con frutta secca tostata
↠ Aromaticità e grassezza vengono domate dalla struttura del vino.

2. Cioccolato & dolci intensi (abbinamenti d'autore)

• Cioccolato fondente 70–85 % con sale affumicato
↠ Amaro + sale affumicato valorizzano le note scure e speziate del passito.
• Tarte tatin di pere con riduzione di aceto balsamico
↠ Dolce-acido + frutta matura = armonia con la rotondità di TerreMurate.
• Brownie al cacao con noci e fior di sale
↠ Struttura del vino risponde alla densità del cioccolato.

3. Piatti speziati e "fusion intenso"

• Anatra laccata con spezie dolci (pepe, star anise)
↠ Le note speziate del piatto e quelle terziarie del vino si incrociano con successo.
• Coniglio alla marocchina con prugne e mandorle
↠ Dolce naturale e spezie aromatiche incontrano piacevolmente il passito.

4. Carne con salse ricche (osare con eleganza)

• Filetto Rossini (petto d'anatra o manzo con foie gras)
↠ Terremurate regge grassi nobili e sapori intensi, creando elegante equilibrio.
• Stufato di cinghiale con riduzione di vino e spezie dolci
↠ Dolcezza naturale + carne intensa ↠ sinergia con la profondità aromatica del passito.

5. Frutta secca & dessert rustici

• Composta di fichi neri con mandorle tostate
↠ Il vino amplifica le note fruttate mature.
• Torta di noci (noce, nocciole, mandorle)
↠ Struttura e dolcezza naturale si rispondono a vicenda.
• Torta di castagne (castagnaccio o versione più morbida)
↠ Castagnaccio + TerreMurate = abbinamento identitario

6. Meditazione & fine pasto (senza piatto)

• Solo a bicchiere, dopo cena
↠ Il vino è concepito anche come vino da meditazione, perfetto dopo pasto per riflessione.