

## TERRAGENS Forlì IGT

### FORLÌ IGT

**Zona del vigneto:** zona collinare medio-alta della Romagna, fra Forlì e Faenza.

**Terreni:** argillosi, generalmente calcarei.

**Vitigni:** Sangiovese (vari cloni).

**Età dei vigneti:** 10-20 anni.

**Tecniche di allevamento:** cordone e guyot.

**Produzione:** 5 t/ha; la produzione per pianta viene limitata a 1,5 kg.

**Periodo della vendemmia:** al momento della massima maturazione, manualmente, in piccole casse.

**Vinificazione:** la fermentazione alcolica viene realizzata in vasche di acciaio ad una temperatura di 28°-32°C; il mosto e le bucce degli acini vengono tenuti a contatto per 30 giorni; la fermentazione malolattica conclude questo processo.

**Invecchiamento:** in barrique di puro rovere francese della foresta di Allier.

**Data di commercializzazione:** dopo 18 mesi dalla vendemmia.

**Alcool:** 14% vol.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rubino intenso con tendenza al viola; profumo intenso e complesso con note di frutta rossa e bacche mature, marmellata di frutta, il tutto bilanciato da gusto di vaniglia, pepe e cacao; il sapore è corposo, secco e armonioso, strutturato in sostanze tanniche ma con profumi ricchi di ciliegie, ribes rosso e prugne mature; profondo al palato, con gusto lungo.