

## TERREMURATE IGP PASSITO Toscana



*Pazienza, tenacia, unite a sole e luce in abbondanza, sono alla base di TerreMurate, un vino passito insolito e avvincente, una grande e nuova espressione del nostro terroir.*

*Il nome arriva dal lontano Medio Evo: le Terre Murate erano le città fortificate. In questi luoghi, per volere di Firenze, intorno al 1300 nasce Terranuova Bracciolini come Terra Murata per accogliere e difendere le popolazioni dei nostri borghi.*

*Tre sono i segreti alla base di questo vino: sole e luminosità in abbondanza, un suolo ricco di argille molte evolute e un lunghissimo invecchiamento in cantina.*

**Denominazione:** Indicazione Geografica Protetta - Passito.

**Annata:** 2011

**Vitigno:** Merlot 100%

**Resa:** 15 ql. ad ettaro (considerato l'appassimento in pianta)

**Vigneti:** *le uve provengono da una piccola particella caratterizzata da un contenuto altissimo di argille che fa parte del "Vigneto delle Farfalle" situato a sud del Massiccio del Pratomagno, beneficiano di condizioni climatiche ideali per la crescita e la maturazione delle uve, con temperature fresche durante il germogliamento e calde all'invasatura. L'intensa luminosità e la costante ventilazione che spira prevalentemente da Ovest agevola la traspirazione, l'impollinazione e la maturazione delle uve. Il suolo ha una composizione di medio impasto, arenarico, ricco di quarzo e ossido di ferro.*

**Condizione:** *biologica certificata con gestione organico-naturale senza pesticidi. La conduzione biologica è certificata da Suolo e Salute.*

**Nutrizione del suolo:** *letame compostato misto animale-vegetale autoprodotta dall'azienda.*

**Quantità massima di rame utilizzata max.** 2,5 kg/ha.

**Epoca della vendemmia:** *Vendemmia manuale Ottobre/Novembre.*

**Note Sensoriali:** *intrigante passito extra-secco, con un bouquet olfattivo di grande complessità, in una stratificazione imponente di aromi di frutta scura e matura che fa da spalla a toni terrosi, elegantemente maderizzati con sbuffi sapidi e minerali. 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. Si possono notare assonanze con certi sherry austeri ed eleganti.*

**Vinificazione:** *dopo una fermentazione e macerazione sulle bucce di circa due mesi, il vino viene posto a invecchiare in tonneaux con la ricerca, pur non essendo un vino fortificato, di aromi maderizzati creati dall'ossidazione dei polifenoli.*

**Abbinamenti** *TerreMurate è prima di tutto un vino da "meditazione", ma può essere abbinato a dolci secchi e formaggi con aroma molto intenso come alcuni erborinati (es. Kraftkar). Ottimo anche semplicemente con le castagne.*

**Temperatura di servizio :** 14°/16°

**Bottiglie prodotte:** ca 2000

**Invecchiamento:** 20-25 anni

**Formato bottiglie:** 0,50 0,75 l