



TERREGIUNTE 2016

Terregiunte nasce dalla passione di Sandro Boscaini e Bruno Vespa per le rispettive terre, la loro cultura e i loro vini.

Territori che esprimono grandi unicità e personalità ma sinergici quando aperti all'incontro.

Climi, terreni e varietà di uve distinti che da sempre sono percepiti lontani per tradizioni e culture si uniscono ed esprimono le loro peculiarità nell'ambito di un ampio e ricco concetto territoriale italiano.

Con sensibilità e maestria è stato prodotto un vino senza complessi, orientato esclusivamente alla massima qualità. Un autentico "Vino d'Italia", un inno al Made in Italy.

TERREGIUNTE

LE TERRE

MASI AGRICOLA

TERRITORIO

Da vigneti collinari di Masi situati nelle coste volte al tramonto (ovest/sud-ovest) dove nascono gli eccellenti vini aziendali. I terreni sono rossi sciolti su calcari eocenici e compatti rossi su basalti.

AZIENDA FUTURA 14

Su terreni argillosi a circa 90 metri sul livello del mare sono situati i vecchi vigneti allevati ad alberello pugliese scelti per la produzione di vini di grande qualità. Il terreno argilloso accumula e custodisce riserve idriche durante l'inverno per poi renderle disponibili per le piante durante le asciutte e lunghe estati.

CLIMA

Il 2016 può essere definito come l'annata dell'equilibrio e del ritorno alla stabilità climatica, senza eccessi in termini di temperatura e di umidità. Giornate di sole caldo e notti fresche hanno favorito una maturazione ideale delle uve che si presentavano perfettamente sane, con valori di zucchero e di acidità in linea con quelli delle migliori annate degli ultimi 50 anni.

Il clima 2016 è stato particolarmente equilibrato, primavera calda alla quale è seguita un'estate mite con alcune piogge che hanno creato ottimo rapporto vegeto-produttivo. La maturazione è stata più lenta rispetto alle ultime annate con un leggero ritardo di maturazione, tale situazione climatica ha permesso il raggiungimento di un'ottima concentrazione zuccherina e polifenolica.

VINIFICAZIONE

Le uve sono sottoposte all'antica tecnica dell'appassimento, della quale Masi detiene una riconosciuta expertise. A fine settembre - inizio ottobre i migliori grappoli selezionati in collina sono riposti ad appassire nei fruttai sui tradizionali graticci di bambù (arele). Alla fine del lungo appassimento le uve hanno perso il 35% del loro peso, acquisendo una maggior concentrazione zuccherina. Un leggero attacco di muffa nobile conferisce particolare complessità. Seguono delicata pigiatura, parziale diraspamento, fermentazione di 45 giorni in grandi botti di rovere di Slavonia nel freddo naturale dell'inverno, fermentazione di completamento per 35 giorni in botti da 30-40 hl con apposito inoculo del lievito selezionato esclusivo di Masi.

Secondo gli usi locali ripresi dall'Azienda Vespa, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, quando i grappoli presentano le caratteristiche dell'uva matura, i vignaioli effettuano la "strozzatura del peduncolo" andando ad interrompere, o quantomeno ridurre, il naturale percorso della linfa, favorendo quindi il processo di appassimento sulla pianta. Verso inizio ottobre, ad appassimento completato, le uve vengono raccolte e vinificate. Al termine della fermentazione alcolica con macerazione a 24 - 26 °C per circa 15 - 20 giorni il vino viene travasato in barriques di legno francese Tronçais e Never, dove affina per i primi mesi.

LE TERRE GIUNTE

I pregiati vini dell'annata 2016 di Masi Agricola e di Futura 14 vengono esaltati anche attraverso una fermentazione malolattica congiunta, un prolungato affinamento in piccole botti di rovere e riposo in bottiglia. Così nasce "Terregiunte".

NOTE ORGANOLETTICHE

Color rosso rubino profondo. Al naso balsamico con sentori di tabacco, amarena, mirto, prugna con un pizzico di cacao. Al palato la struttura è compatta, progressiva, densa e golosa. Sapido e potente, è caratterizzato da tannini eleganti e setosi. Piacevolissimo il finale con note di ciliegia e marasca.

DATI ANALITICI

Alcool 15,2 % vol.; zuccheri 4,9 g/l; estratto secco 35,2 g/l; acidità totale 5,65 g/l; pH 3.6



Un progetto di Sandro Boscaini e Bruno Vespa, realizzato da Masi Agricola e Azienda Agricola Futura

MASI | VESPA