Petit Manseng: un passito internazionale dall'accento toscano

manseng-2842de49

Pasqua si avvicina…quale migliore occasione per regalarsi qualche giorno di relax? La Locanda Terenzi, wine resort dell’omonima cantina toscana, è la meta ideale per chi vuol lasciarsi coccolare dalla splendida vista della vallata del fiume Albegna e dei profili dell’Argentario. Per chi non può raggiungere quest’angolo della Toscana, ci pensa il passito firmato Terenzi a regalare un viaggio sensoriale. I freschi profumi della primavera che sboccia sono perfettamente in accordo con quelli del Petit Manseng, le cui note olfattive di miele, acacia e albicocca secca rimandano a un inverno che sta finendo, mentre quelli di frutta tropicale proiettano verso la bella stagione.

La Pasqua, infatti, è un momento di equilibrio tra due stagioni, in linea con il perfetto bilanciamento tra acidità e dolcezza che questo passito, fiore all’occhiello della produzione Terenzi, esprime in bocca. La sua sapidità e finezza derivano dai calcari in cui i ceppi del vigneto affondano le radici. La bassa densità di impianto (5.000 piante per Ha) e la conduzione a guyot sono i primi responsabili della sua resa ottimale (50q/ha), necessaria a fare di questo vino un’espressione di terroir. La fermentazione, a temperatura sapientemente controllata in botti di inox, e il lungo affinamento (18 mesi) in piccole botti di rovere francese completano il lavoro che è sotteso alla sua produzione.

www.terenzi.eu