

Nom	Forma Alta
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Terenzuola
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	95% vermentino nero, 5% massaretta
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Le domaine viticole Terenzuola est situé au cœur des Colli di Luni, dans la commune de Fosdinovo. Il a été fondé au début des années 1930 par Luigi Giuliani, qui, après son retour de New York – où il avait vécu les conséquences de la Grande Dépression – acheta un terrain de trois hectares à 350 mètres d'altitude, à proximité de la côte. À l'origine, la ferme servait principalement à nourrir la famille, tandis qu'une partie des produits était vendue localement. Au fil des années, la famille est restée fidèle à un principe : travailler en harmonie avec le paysage et respecter les rythmes naturels de la terre. En 1999, le petit-fils Ivan Giuliani a entrepris une grande expansion du domaine et a transformé l'ancienne grange en une cave moderne. Avec son ami et agriculteur local Marco Nicolini, il a investi dans de nouveaux équipements et étendu les vignobles. Aujourd'hui, Terenzuola s'étend sur 24 hectares, avec des vignobles répartis entre la Ligurie et la Toscane, des Cinque Terre jusqu'aux Alpes apuanes – une région avec plus de 5000 ans de tradition viticole. La philosophie du domaine repose sur le respect de la nature : faibles rendements, soin du sol, fertilisation biologique et fermentations spontanées permettent aux vins d'exprimer pleinement le caractère unique du terroir. Terenzuola produit à la fois des vins blancs frais de Ligurie et des vins rouges robustes de Toscane. Le Forma Alta Rouge a une couleur violet vif et profond. Le nez rappelle les violettes fraîches, les griottes et les baies mûres en gelée, avec d'élégantes épices en finale. Envoûtante, agréable et fruitée en bouche, elle se termine juteuse et légèrement tannique sur des arômes de fruits noirs et d'épices.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles préphylllosériques remontant en partie à 1887. En terrasses situées dans la commune de Carrara. L'extension totale est d'environ 4 hectares. Les sols, enherbés, sont limoneux sableux à carbonatation provenant de la décomposition gréseuse de schistes et de micaschistes.
Rendement	Manuel, moyennement tardif, avec collecte en caisses et aidé dans de rares cas par funiculaires.
Vendange	11.000 pieds/ha
Vinification	Les raisins récoltés sont transportés vers la cave de Fosdinovo (MS), renonçant à la DOC, avec une chambre froide. Fermentations en grappes entières et grains entiers d'une durée d'environ 3 semaines en cuve béton. Vieillissement 2 ans en ciment pour le Vermentino noir et vieux Tonneaux pour le Massaretta. Sans stabilisation ni filtration
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	24 mois en ciment pour le vermentino Nero et vieux tonneaux pour le Massaretta.
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 91

