

Nom	La Merla
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
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% canaiolo 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 La Merla a une robe rouge rubis et des arômes de poivre noir, de baies et de violettes. Le vin a des tanins fermes et une finale juteuse et fruitée.
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	Les vignobles situés dans la commune de Fosdinovo entre 100 et 200 mètres au-dessus du niveau de la mer.
Rendement	Récolte manuelle en octobre.
Vendange	8.600 pieds/ha
Vinification	Macération et fermentation en cuves de ciment.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Eleage	12 mois en grands fûts de chêne.

