

Nom	Permano
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Terenzuola
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Costa Toscana
Cépages	trebbiano toscano, vermentino
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Permano a une couleur jaune paille avec des reflets verdâtres. La sensation au nez fait référence à des notes de fruits à pulpe blanche, de fleurs sauvages et d'herbes aromatiques. La gorgée est riche et minérale, bien équilibrée avec de la fraîcheur.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche sans sauce
Origine	Vignes en terrasses plantées entre 1905 et 1908 en front de mer.
Rendement	11.000 pieds/ha
Vendange	Début septembre
Vinification	Récolte moyennement tardive en caisse de 10 kg, Réception en cave par gravité. Macération fermentaire d'environ 3 semaines et affinage sur lies pendant environ 8 mois en cuves céramiques de 10 hl
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	8 mois en céramique
Production	600 bouteilles
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 94

