

Nom	Vermentino Nero
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Terenzuola
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGT Toscano
Cépages	100% vermentino nero
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.
Servir sur	Vin rouge rubis avec des arômes de baies et de poivre vert, de laurier et de terreau. La bouche est fraîche avec un tanin mordant et une finale savoureuse. Servez légèrement frais,
Origine	charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Rendement	Vignoble situé dans les communes de Fosdinovo et Carrara, entre 100 et 350 mètres d'altitude.
Vendange	8.000 - 11.000 pieds/ha
Fermeture de bouteille	Récolte manuelle en octobre.
Elevage	bouchon synthétique
	6 mois en cuves de ciment.

