

Naam	Forma Alta
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Terenzuola
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, weinig tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	95% vermentino nero, 5% massaretta
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Wijnhuis Terenzuola ligt in het hart van de Colli di Luni, in de gemeente Fosdinovo. Het werd in de vroege jaren 1930 opgericht door Luigi Giuliani, die na zijn terugkeer uit New York – waar hij de gevolgen van de Grote Depressie had meegemaakt – een stuk land van drie hectare kocht, 350 meter boven zeeniveau en vlakbij de kust. Aanvankelijk diende de boerderij vooral om het gezin te voeden, terwijl een deel van de producten lokaal werd verkocht. Door de jaren heen bleef de familie trouw aan één principe: werken in harmonie met het landschap en de natuurlijke ritmes van de aarde respecteren.

In 1999 zette kleinzoon Ivan Giuliani een grote stap door het bedrijf uit te breiden en de oude schuur te verbouwen tot een moderne wijnmakerij. Samen met zijn vriend en lokale boer Marco Nicolini investeerde hij in nieuwe apparatuur en breidde hij de wijngaarden verder uit. Tegenwoordig beslaat Terenzuola 24 hectare, met wijngaarden verspreid over Ligurië en Toscane, van de Cinque Terre tot de Apuaanse Alpen – een regio met meer dan 5000 jaar wijntraditie. De filosofie van het huis draait om respect voor de natuur: lage opbrengsten, zorg voor de bodem, biologische bemesting en spontane fermentaties zorgen ervoor dat de wijnen het unieke karakter van het terroir volledig tot uitdrukking brengen. Terenzuola produceert zowel frisse Ligurische witte wijnen als robuuste Toscaanse rode wijnen.

Forma Alta Rouge heeft een heldere, dieppaarse kleur. De neus doet denken aan verse viooltjes, morellen kersen en rijpe bessen in gelei, met elegante kruiden in de afdronk. Boeiend, aangenaam en fruitig in de mond, met een sappige en licht tanninerijke afdronk met aroma's van zwart fruit en kruiden.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Prephylloserie wijngaarden die deels teruggaan tot 1887. Terrasvormige wijnstokken gelegen in de gemeente Carrara. De totale uitbreiding bedraagt ??circa 4 hectare. De bodems, met gras begroeid, zijn zandige leem met carbonatatie afkomstig van de zandsteenafbraak van schisten en mica-schisten.
Opbrengst	Handmatig, middelmatig laat, met verzameling in kratten en in zeldzame gevallen geholpen door kabelbanen.
Oogst	11.000 wijnstokken/ha
Vinificatie	De geoogste druiven worden, zonder DOC, met een koelcel naar de wijnmakerij in Fosdinovo (MS) vervoerd. Volkoren- en volkorenfermentaties van ongeveer 3 weken in betonnen vaten. 2 jaar rijping in cement voor de zwarte Vermentino en oude vaten voor de Massaretta. Zonder stabilisatie of filtratie
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in cement voor Vermentino Nero en oude vaten voor Massaretta.
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 91

