



TERENZUOLA

TRA LIGURIA E TOSCANA

La famiglia

L'azienda agricola Terenzuola nasce nel Comune di Fosdinovo, nel cuore dei Colli di Luni, in una splendida posizione a 350 metri sul livello del mare e a cinque minuti dalla costa.

Tutto ha inizio nei primi anni '30 del Novecento quando mio nonno Luigi Giuliani, di ritorno da New York per la crisi del '29, acquista questo podere di tre ettari, a mezza collina, reputandolo ideale per la coltivazione di vite, olivo, ortaggi e per la produzione di miele. Inizia così l'attività agricola per il sostentamento familiare e per la vendita diretta rivolta ad un piccolo mercato locale.

La generazione seguente, con i miei zii, vede sempre l'autoconsumo e la vendita di sfusi come obiettivo aziendale.

La scelta

Il mio coinvolgimento inizia nel 1993 quando decido di trasferirmi dal Lago Maggiore dove sono nato, a Fosdinovo, meta delle mie vacanze estive. Inizialmente intraprendo la nuova attività di vignaiolo come un lavoro parallelo agli studi universitari, promettendomi di decidere sul mio futuro solo dopo la Laurea e mi occupo della prima vendemmia destinata all'imbottigliamento per la ristorazione locale.

Nel 1995 mi trovo a prestare servizio Militare tra Friuli e Slovenia e l'aver vissuto l'attaccamento alla terra di questi produttori

di confine come me, mi spinsero, ritornato a casa, a scegliere definitivamente di fare il vignaiolo per la vita.

Inizio così a lavorare con anima e corpo alla mia idea di azienda agricola, definendo un mio stile personale fin dal principio. Creo nuovi vigneti all'interno del mio podere ma mi spingo anche oltre, alla ricerca di vecchie vigne nei territori circostanti, scendendo nella zona pedecollinare dei Comuni di Fosdinovo, Castelnuovo e Sarzana.

Gli impegni

Con la vendemmia del 1999 do il via a un progetto ambizioso per ampliare la superficie vitata e ristrutturare il vecchio fienile per farne la nuova cantina.

Dal 2006 in un territorio di confine, inizio a pensare a un progetto senza confini: né solo ligure, né solo toscano. Estendo la produzione oltre i Colli di Luni, nei territori della cosiddetta **"Lunigiana storica"** così come era nel passato, costituita dal Candia nelle Apuane in provincia di Massa-Carrara e dalle Cinque Terre, in provincia della Spezia.

Dal 2007, superati ormai i 15 ettari, rispetto ai 3000 mq iniziati, coinvolgo in azienda Marco Nicolini, caro amico e agricoltore storico locale. Insieme decidiamo per un consolidamento strutturale dell'azienda dotandoci di nuove attrezzature, ampliando ulteriormente la cantina e acquisendo ulteriori terreni.



TERENZUOLA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

La filosofia aziendale

Il punto cardine della filosofia aziendale è la **fedeltà al paesaggio**, intendendo l'uomo come mero custode della Natura e come moderatore che agisce nel **rispetto del territorio** e lascia un grappolo in più o in meno in base all'andamento stagionale. Un uomo che coltiva o inerbisce a seconda della vigoria della pianta, che gestisce la **difesa del suolo**, che utilizza zolfo o rame in base all'umidità e adatta l'altezza del filare al naturale estendersi dei tralci.

Per favorire tutto ciò, recuperiamo **vecchi vigneti** e ne realizziamo di nuovi con impianti fitti, come si praticava una volta, con 8.000 - 11.000 ceppi per ettaro. Le barbatelle usate per i nuovi vigneti, provengono esclusivamente dalle nostre piante centenarie secondo una pratica conosciuta come **"selezione massale"**.

La resa d'uva per ciascun ceppo corrisponde a meno di 1 kg e possiede equilibrio e armonia naturali che permettono di conservare tutte le tipicità del territorio. Concimazioni **organiche**, sovesci, basse dosi di rame, utilizzo di tisane a base di equiseto e ortica, conferiscono alla vite la giusta centralità nel processo di produzione vitivinicola.

La cantina

Vendemmie tardive portano a perfetto compimento zuccheri, acidità e polifenoli. **Lunghe macerazioni** sia per i bianchi che per i rossi e **fermentazioni spontanee**, sono fondamentali per conservare l'identità di un territorio. Nel rispetto di questi principi, la cantina è stata realizzata su quattro differenti livelli con la sola regola di limitare al minimo l'intervento dell'uomo: il primo livello per il ricevimento delle uve e la fermentazione in cemento; il secondo per i bianchi in vasca senza l'utilizzo di pompe; il terzo per l'imbottigliamento e il quarto per le botti di legno.

I Vini

Bianchi liguri e rossi toscani. Così potrebbe essere sintetizzata la produzione di **Terenzuola**, azienda agricola biologica che snoda i suoi 24 ettari vitati a diverse altitudini: dai 50 ai 450 mt. slm. tra Liguria e Toscana.

L'areale di produzione inizia alle Cinque Terre, passa per Luni e finisce alle pendici delle Alpi Apuane a ridosso delle storiche cave di marmo di Carrara, in un territorio con 5000 anni di storia alle spalle chiamato Lunigiana storica fortemente vocato alla coltivazione della vite già dai tempi dei Romani.



LE TERRE DI TERENCEUOLA

COLLI DI LUNI

Nel territorio dei Colli di Luni la collina di Fosdinovo è forse la più interessante per complessità dei suoli. Questa si estende dalla millenaria Via Aurelia, praticamente a livello del Mare e si inerpica sino allo storico Castello Malaspina a 550 mt slm, in un tragitto di circa 12 km.

Tre sono le fasce altimetriche studiate, a livello geologico e geomorfologico, per comprendere la natura dei terreni che permettesse il perfetto abbinamento vitigno-suolo al fine di trovare la vera identità territoriale.

Origine del suolo è la compressione delle sabbie della Liguria contro le argille della Toscana, nella creazione a spartiacque del complesso delle Alpi Apuane...carbonato di calcio allo stato puro !!!

Zona pedecollinare

Le prime indagini sulla giacitura della lignite di Caniparola risalgono al 1800. Nella parte superiore del suolo antracitico era già possibile notare un conglomerato alluvionale disposto in strati orizzontali, un'arenaria ricca di particelle carbonose, separata dal primo da strati di marna argillosa ricca di impronte di fossili vegetali marini e terrestri. Questo fa sì che i vitigni piantati, in prevalenza Vermentino Bianco e Vermentino Nero abbiano una grande finezza, data dalla parte ghiaiosa e un buon corpo proveniente da argille non plastiche.

Collina di mezzo

Una giacitura di giusta pendenza e l'esposizione a pieno SO, unitamente a schisti argillosi fanno sì che questa zona sia la più calda e strutturata. I ph di questi terreni arrivano a 8,6, al limite della coltivazione con una discreta componente di argilla e di tufi grigi. Ottima in questa area la Massaretta e la Merla che hanno bisogno di indici termici importanti, volume da sviluppare unitamente ad escursioni termiche che permettono, nonostante l'accumulo importante di zuccheri, anche acidità molto elevate, idonee a lunghi affinamenti.

Alta collina

In alta collina, a circa 400 metri sul livello del mare, in un anfiteatro naturale di 5 ha abbiamo un piccolo Eden. Nei millenni, un rivolo d'acqua chiamato "Fosso di Corsano" ha scavato una sezione del Monte individuando due corpi simmetrici su suoli composti principalmente da arenarie e calcari di diversi tipi denominati Flysch. Qui, Schisti e Micaschisti con una piccola frazione di ossidi di ferro, a ph 4,9, acido e subacido, permettono l'habitat naturale per la coltivazione del Vermentino. In questa "balconata naturale" la luminosità e la continua ventilazione fanno maturare il Vermentino solo ad Ottobre in condizioni estreme. Longevità, acidità, eleganza sono il tridente per vini che possono evolvere 10/12 anni diventando sempre più complessi.



LE TERRE DI TERENCEUOLA

CINQUE TERRE

All'interno del Parco Nazionale delle Cinque Terre, il paesaggio agricolo è stato costruito dall'uomo in circa mille anni di storia con un lavoro epico che ha modellato la costa in terrazzamenti per accogliere la vite e altre colture. Il manto boschivo originario è stato sostituito da piccole piane tramite la frantumazione della roccia, realizzando i tipici muretti a secco – costituiti esclusivamente da massi d'arenaria sapientemente sovrapposti – e humus coltivabile.

I vigneti di Terenzuola alle Cinque Terre si estendono per 1,5 ettari su tre differenti fasce altimetriche, scelta dettata dalla volontà di ottenere uve con caratteristiche differenti e di conseguenza vini molto equilibrati. I vigneti più vicini al mare, nel territorio di Corniglia, donano al vino la giusta struttura; quelli della fascia di mezzo, in località Volastra nel Comune di Riomaggiore, un'importante aromaticità; mentre quelli della parte

alta, nei pressi del "Telegrafo" di Riomaggiore, conferiscono l'indispensabile componente acida.

Alla vecchia coltivazione a pergola, per i nuovi impianti delle Cinque Terre, si è preferito il sistema ad alberello, la forma di allevamento storicamente adottata nelle aree maggiormente calde e impervie del Mediterraneo, così da sfruttare al meglio il poco terreno, garantendo a ogni singola pianta la giusta dose di spazio e luce.

La densità di impianto è infine altissima, fino a 11.000 ceppi per ettaro, e ogni pianta è sorretta da un paletto di acacia al quale, durante la stagione estiva, i germogli vengono legati manualmente con della semplice raphia (pianta da fibra), evitando così di introdurre plastica o ferro in un contesto naturale protetto, unico ed estremamente fragile.



LE TERRE DI TERENCEUOLA

LE APUANE

La storia della viticoltura del Candia, area collinare ai piedi delle Alpi Apuane, affonda le sue radici nel periodo risalente alla fondazione dell'antica città romana di Luni (177 a.C), di cui oggi sopravvivono, nell'area archeologica dedicata, tracce del glorioso passato.

Risale infatti all'epoca romana, oltre alle prime estrazioni del famoso marmo bianco di Carrara, la creazione di fasce terrazzate strette tra le Alpi e il mare, dedicate fin da subito alla coltivazione della vite. Si narra infatti che alcuni coloni greci piantarono su queste fasce diverse varietà di uva, proveniente dal bacino del Mar Mediterraneo e che, considerata la qualità ottenuta, nominarono questa zona Candia, in omaggio alla città portuale dell'isola di Creta, famosa per il suo commercio di vini pregiati.

Nei secoli, l'area del Candia ha mantenuto i medesimi vitigni, garantendo la sua immensa biodiversità (circa 250 vitigni autoctoni), nonostante la fillossera. Le varietà a bacca bianca presenti nel Candia sono le uve aromatiche Vermentini, Moscatelle, Moscato bianchi e gialli, Malvasie e Malvasie di Candia, le uve acide Verduche, Verdarelle e Verdicchi; le uve tanniche come Trebbiani giallo e rosa, Grego, Durella e Bracciola. Tra le cultivar a bacca rossa, troviamo Vermentino Nero, Canaioli di tutti i tipi, Massaretta o Barsagliana, Varano, Foscara, Malvasie nere e uve tintorie di diversa provenienza.

Alla luce di tutto ciò, la salvaguardia di un luogo così eccezionale diventa una priorità soprattutto, ma non solo, per chi produce e ama il vino.





VIGNE BASSE COLLI DI LUNI DOC

Vitigni: Vermentino 95%, Albarola 5%

Vigneti: Situati nel comune di Fosdinovo e Castelnuovo ad una altitudine di circa 70 s.l.m.

Vigneti che sommano circa 12 ha con terreno sabbio-limoso ricco di ciotoli;

Impianto: Allevamento a Guyot con primo filo a 50 cm a densità media di 8.000 ceppi per ettaro.

Vendemmia: Manuale, in due riprese, divisa per maturazione delle diverse parcelle, nel mese di settembre.

Vinificazione: Sistemi soffici per il ricevimento delle uve, brevi macerazioni, pressature a ciclo lungo, decantazione statica, fermentazione a temperature controllate e affinamento sui propri lieviti per quattro mesi in vasche di acciaio.

Imbottigliamento: Febbraio, per esaltare il frutto, con uscita dei vini dopo poche settimane.



VERMENTINO NERO TOSCANO IGT

Vitigni: Vermentino Nero 95%, Pollera 5%.

Vigneti: Situati nei comuni di Fosdinovo e Carrara.

Impianto: Di diverse età, densità dalle 8000 alle 11000 piante per ha, conduzione a guyot con una resa non superiore a 1,2 kg/ceppo.

Vendemmia: Manuale, divisa per maturazione delle diverse parcelle nella seconda metà di settembre.

Vinificazione: Sistemi soffici per il ricevimento delle uve. Macerazione e fermentazione cemento naturale con follature manuali, svinature per gravità e seguente affinamento sui propri lieviti finì sempre in tini di cemento.

Imbottigliamento: Giugno, con uscita del vino ad un'anno dalla vendemmia.





FOSSO DI CORSANO
COLLI DI LUNI DOC
VERMENTINO

Vitigni: Vermentino 100% da selezioni massali

Vigneti: Situati nel comune di Fosdinovo ad una altitudine compresa tra i 250 e i 420 s.l.m. I 5 ettari di vigneto sono suddivisi in 16 parcelle. Il terreno, a Ph acido, è scistoso e ricco in scheletro con ossido di ferro e carbonati.

Impianto: Allevamento a Guyot con densità media di 8.400 ceppi per ettaro, selezione manuale delle gemme in verde, parete fogliare alta e non cimatura dei germogli.

Vendemmia: Manuale con 2/3 passaggi per filare da metà settembre a metà ottobre.

Vinificazione: Sistemi soffici per il ricevimento delle uve, macerazioni a freddo, fermentazioni a temperature controllate suddivise per le diverse parcelle, con affinamento sui propri lieviti in tini di acciaio per 6/8 mesi.

Imbottigliamento: Aprile/Maggio con uscita dei vini dopo due mesi di affinamento in vetro.



LA MERLA
CANAILOLO IGT TOSCANO

Vitigni: Uva Merla (biotipi locali del Canaiolo nero) per il 95% e per il rimanente 5% Massaretta.

Vigneti: Situati su terreni di scisti argillosi ricchi di scorie di ferro e lignite.

Impianto: Allevamento a guyot basso e alberello modificato con densità media di 8.600 piante per ettaro.

Vendemmia: Manuale, divisa per maturazione delle diverse parcelle nel mese di ottobre.

Vinificazione: Sistemi soffici per il ricevimento delle uve, leggero salasso, macerazione e fermentazione in tini di cemento, suddivisione delle diverse parcelle, svinature per gravità e seguente affinamento di un anno in botti di rovere di Slavonia da 20 hl.

Imbottigliamento: Dopo 18 mesi dalla vendemmia e uscita del vino dopo altri 8 mesi di affinamento in vetro.





CINQUE TERRE DOC BIANCO

Vitigni: Bosco, Vermentino, Albarola e Ruzzese .

Vigneti: Terrazzato a picco sul mare situato nei Comuni di Riomaggiore e Corniglia. L'estensione totale è di circa un ettaro e mezzo diviso in tre macro-aree. I terreni delle terrazze sono sabbiosi, derivanti da decomposizione arenaria di scisti e micascisti.

Impianto: Allevamento a pergola con impalcatura a circa un metro da terra e densità di circa 5.000 ceppi per ettaro per gli impianti ormai di ottant'anni e allevamento ad alberello con densità di 11.000 piante per ettaro per gli impianti di nuova realizzazione.

Vendemmia: Manuale, talvolta aiutata da trenini su monorotaia, divisa per maturazione delle diverse parcelle, indicativamente a metà Settembre.

Vinificazione: Macerazione sulle bucce, fermentazione per alzata di cappello, con affinamento sui propri lieviti in tini di acciaio per sei mesi.

Imbottigliamento: Aprile, con uscita vini dopo un mese di affinamento in vetro.



CINQUE TERRE DOC SCIACCHETRÀ

Vitigni: Principalmente Bosco, con piccole aggiunte di Vermentino.

Vigneti: Terrazzato a picco sul mare situato in Riomaggiore e Corniglia. L'estensione totale è di circa 1,5 ha diviso in tre macro-aree. I terreni delle terrazze sono sabbiosi, derivanti da decomposizione arenaria di scisti e micascisti.

Impianto: Allevamento a pergola con impalcatura a circa un metro da terra e densità di circa 5.000 ceppi per ettaro per gli impianti ormai di ottant'anni e allevamento ad alberello con densità di 11.000 piante per ettaro per gli impianti di nuova realizzazione.

Vendemmia: Manuale nella prima settimana di Settembre. L'uva raccolta in cassette da 10 kg, viene trasportata manualmente in un locale per l'appassimento dove rimane circa 80-100 giorni.

Vinificazione: Diraspatura manuale, fermentazione sulle bucce di circa 3 settimane affinamento in vetro.

Imbottigliamento: Solo nelle migliori annate e dopo la sua naturale evoluzione in damigiana.



PERMANO
VERMENTINO
E TREBBIANO IGT
COSTA TOSCANA

Vitigni: Principalmente Vermentino e Trebbiano con altre decine di vitigni. Vigneti risalenti al 1905/1908 e quindi co-impiantati ad altissima difformità ampelografica.

Vigneti: Terrazzati a 11.000 ceppi per ha situati nel Comune di Carrara. L'estensione totale è di circa 4 ettari. I suoli, inerbiti, sono franco-sabbiosi con carbonati derivanti da decomposizione arenaria di scisti e micascisti.

Impianto: Gestione manuale al 100% su Guyot. Trattamenti con atomizzatori a spalla e motocaricole. Sfalci con soli decespugliatori. Assenza totale di chimica.

Vendemmia: Manuale, mediamente tardiva, con raccolta in cassette e aiutata in rari casi da funicolari. L'uva raccolta viene trasportata nella cantina di Fosdinovo (MS), rinunciando alla DOC, con cella frigo.

Vinificazione: Diraspatura totale, fermentazione sulle bucce di circa 3 settimane con follature manuali giornaliere. Conseguente affinamento in coppi di ceramica da 10 hl.

Imbottigliamento: Maggio, e uscita del vino dopo altri 8 mesi di affinamento in vetro.



FORMA ALTA
VERMENTINO NERO IGT
COSTA TOSCANA

Vitigni: Principalmente Vermentino nero e Massaretta con altre varietà storiche. Vigneti prefillosserici risalenti in parte al 1887.

Vigneti: Terrazzati a 11.000 ceppi per ha situati nel Comune di Carrara. L'estensione totale è di circa 4 ettari. I suoli, inerbiti, sono franco-sabbiosi con carbonati derivanti da decomposizione arenaria di scisti e micascisti.

Impianto: Gestione manuale al 100% su Guyot. Trattamenti con atomizzatori a spalla e motocaricole. Sfalci con soli decespugliatori. Assenza totale di chimica.

Vendemmia: Manuale, mediamente tardiva, con raccolta in cassette e aiutata in rari casi da funicolari. L'uva raccolta viene trasportata nella cantina di Fosdinovo (MS), rinunciando alla DOC, con cella frigo.

Vinificazione: Fermentazioni parte a grappolo intero e a chicco intero di circa 3 settimane in tini di cemento. Affinamento di 2 anni in cemento per il vermentino nero e vecchio Tonneaux per la Massaretta.

Imbottigliamento: Senza stabilizzazione né filtrazione.

VIGNE BASSE



VERMENTINO
NERO



FOSSO
DI CORSANO



LA MERLA



CINQUE TERRE



PERMANO



FORMA ALTA





TERENZUOLA

Sede Legale e Cantina: Via Vercalda, 14 - Sede Amministrativa Via Borghetto, 99
54035 Fosdinovo (MS)

Tel. +39 0187 670387 - Fax +39 0187 694379 - info@terenzuola.it - www.terenzuola.it