



CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2014

Denominazione: I.G.T. Rosso Toscana (Lupicaia)

Produttore: Gian Annibale Rossi di Medelana, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

Prima Annata: 1993

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Dati analitici: Grado Alcolico: 13,5%

Tipologia dei terreni: I terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. La perfetta inclinazione verso il mare mediterraneo, un riflesso del sole unico, la leggera brezza della costa e l'abbondanza di luce solare promuovono una maturazione unica ed esclusiva.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità di impianto: 3.600 viti/Ha. per i vigneti vecchi; 5.600 viti/Ha. per i vigneti nuovi

Andamento climatico: Annata alquanto insolita in tutta Italia, ma sicuramente mal giudicata per quanto riguarda la Maremma. Abbiamo avuto abbondanti piogge, ma non così eccessive come in altre zone d' Italia. L' inverno è stato abbastanza mite, mentre la primavera, iniziata in ritardo e con temperature più rigide rispetto alla norma stagionale, ha contribuito a tardare l' avvio vegetativo. A Maggio la vegetazione è esplosa con l' arrivo delle temperature più calde. L' estate è stata caratterizzata da giornate di sole e temperature nelle medie fino a inizio Luglio. Dalla prima decade di Luglio si sono verificate alcune perturbazioni che hanno portato a precipitazioni e all' abbassamento delle temperature, decretando già a metà Agosto la fine dell' estate. Il vento di tramontana a inizio settembre ha consentito alle uve di asciugarsi e di maturare lentamente. L' andamento dell' annata si avverte molto nel vino per il grado alcolico contenuto ma soprattutto per le note speziate e la grande componente aromatica che rende piacevole il vino già in età giovane.

Periodo di vendemmia: La vendemmia, avviene rigorosamente a mano, si è svolta per le uve Petit Verdot e Cabernet Sauvignon a partire dal 10 settembre. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve del Lupicaia vengono selezionate nuovamente in cantina sul tavolo di cernita.

Note di vinificazione: Dopo la selezione manuale sul tavolo di cernita le uve vengono diraspate delicatamente e pressate avendo cura di non rompere la buccia degli acini. La fermentazione alcolica avviene nei vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve, per circa 20 giorni. Dèlestages giornalieri hanno permesso l' estrazione del bouquet aromatico e il giusto equilibrio tannico, con importante struttura che ne consentirà un lungo invecchiamento.

Affinamento: L' affinamento avviene in Tonneaux di Rovere francese nuovi per un periodo di circa 22 mesi a cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima della sua commercializzazione.

