CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2017

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

Produttore: Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

Prima Annata: 1993

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Dati analitici: Alcohol degree: 15,00%

Tipologia dei terreni: I terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. Affacciati sul mare Mediterraneo beneficiano di un riflesso del sole unico, di una brezza moderata dalla costa e l'abbondanza di luce solare promuove una maturazione unica.

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: L' annata 2017 è stata una delle più calde e siccitose degli ultimi anni con un inverno particolarmente mite e con piogge normali. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di quasi due settimane. Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già da marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, raffrescati dalle temperature notturne. La vendemmia è iniziata in anticipo a fine agosto proseguendo fino all' ultima settimana di settembre con tempo soleggiato e caldo. Verso la metà del mese sono arrivate delle piogge per rinfrescare la temperatura, creando delle ottime condizioni per i vitigni tardivi.

Periodo di vendemmia: La vendemmia, rigorosamente a mano, si è svolta per le uve Petit Verdot e Cabernet Sauvignon a partire dal 26 agosto ed è terminata la prima settimana di ottobre.Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve del Lupicaia vengono accuratamente selezionate una seconda volta all'arrivo 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 meticolosa avviene nei nostri vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni. Délestages giornalieri hanno permesso la perfetta estrazione del bouquet aromatica e il giusto equilibrio tannico, con importante struttura che ne consentirà un lungo invecchiamento.

Affinamento: L' affinamento avviene in Tonneaux di Rovere francese di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato ed imbottigliato.