CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO 2010

Denominazione: I.G.T. Rosso Toscana (Castello del Terriccio)

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2000

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Dati analitici: Grado Alcolico: 14,00%

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: 5.600 viti/Ha.

Andamento climatico: L'annata 2010 si è sviluppata in modo perfetto con una crescita lenta e graduale, dovuta soprattutto a una primavera fresca e piovosa e a un'estate con temperature medie perfettamente in linea con la media stagionale e poche precipitazioni. La vendemmia è iniziata con circa 10 giorni di ritardo per tutte le varietà. Aiutati da un tempo splendido di fine estate, abbiamo raccolto, in condizioni eccellenti, uve ricche di polifenoli, acidità e zuccheri. La forte escursione termica tra giorno e notte ci ha aiutato a mantenere gli aromi, così da conferire al vino grande complessità.

Periodo di vendemmia: La vendemmia avviene rigorosamente a mano e si è svolta per le uve Syrah e Petit Verdot a partire da fine settembre. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve 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 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 di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato ed imbottigliato.