



## CASTELLO DEL TERRICCIO

---

---

### CASTELLO DEL TERRICCIO 2012

**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:** Autunno e Inverno sono risultati abbastanza rigidi e prolungati, con ripetute precipitazioni nevose in gennaio. A causa delle temperature sotto la media, il germogliamento ha avuto un ritardo di circa 15 giorni, dalla seconda settimana di Maggio le temperature hanno teso ad alzarsi accelerando l'arrivo dell'estate. A metà Giugno alcune piogge hanno permesso alle piante di recuperare l'approvvigionamento idrico mancato nel mese di Maggio. L'estate è stata molto calda, con temperature sopra le medie stagionali. L'inclinazione naturale dei terreni del Castello del Terriccio, la buona ventilazione e un alternanza di temperature fra giorno e notte, hanno permesso una maturazione equilibrata ed ottimale degli acini.

**Periodo di vendemmia:** La vendemmia avviene rigorosamente a mano e si è svolta per le uve Syrah e Petit Verdot a partire da metà 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.

