



CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO 2016

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2000

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Dati analitici: 14% Vol.

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: La 2016 è stata sicuramente una delle annate più regolari dell'ultimo decennio. Le precipitazioni hanno puntualmente soddisfatto il fabbisogno delle viti: abbondanti in marzo, maggio e giugno regolari, importanti sul finire del mese di luglio e, infine un agosto e metà settembre caldi e soleggiati. Le temperature sono state ottimali: un fine inverno mite che aveva fatto preoccupare è stato poi regolarizzato da una primavera tendenzialmente fresca che ha rallentato lo sviluppo dei grappoli che poi hanno beneficiato dell'estate calda ma non torrida, con escursioni termiche importanti. La crescita dei grappoli è stata regolare e ottimale, buonissima la produzione e perfetta la maturazione.

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.

