CASTELLO DEL TERRICCIO

CON VENTO 2023

Denominazione: I.G.T. Bianco Toscana (Con Vento)

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1985

Uvaggio: Viognier, Sauvignon Blanc

Dati analitici: 13% Vol.

Tipologia dei terreni: I terreni dove si trovano i vigneti sono caratterizzati da varie e composite morfologie con forte presenza di pietre e fossili; l' altitudine è compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5.600 viti/ha

Andamento climatico: L' annata 2023 si può definire anomala, soprattutto se paragonata alla precedente. L' inverno ha registrato temperature più alte rispetto alla media che in primavera hanno rispettato in prevalenza quelle attese per poi accogliere, in particolare nel mese di maggio, un' insolita alta piovosità. Mentre il team agronomico ha provveduto e cacemente a limitare i rischi di insorgenza di malattie fungine, il suolo si è arricchito di riserve idriche utili ad a rontare le temperature siccitose del periodo estivo poi a rontato senza particolari di coltà. Questi fattori, uniti alla privilegiata posizione dei vigneti, hanno portato a una ottima maturazione delle uve e confermato un' annata assolutamente degna di nota. VENDEMMIA La raccolta del Sauvignon Blanc è iniziata la fine agosto, del Viognier a inizio settembre. Viene svolta nelle prime ore del mattino, quelle più fresche, rigorosamente a mano in modo da effettuare una prima selezione delle uve direttamente in vigna.

Periodo di vendemmia: La vendemmia è iniziata a fine agosto ed è stata caratterizzata da uve sane e invaiatura perfetta.

Note di vinificazione: Dopo una raccolta nelle prime ore della mattina, le uve vengono portate in cantina dove avviene la seconda selezione e una volta in vasca inizia la criomacerazione per 24 ore, una pressature soffice e successivamente un affinamento senza "malolattica" per 6 mesi su fecce fini con batonnage a temperatura controllata.

Affinamento: L' affinamento avviene a masse separate per varietà, in vasche d' acciaio inox, successivamente assemblato e imbottigliato dove affina prima della commercializzazione.