CASTELLO DEL TERRICCIO

GIAN ANNIBALE 2018

Denominazione: I.G.T Rosso Toscana

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2018

Uvaggio: 60% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon

Dati analitici: 15% Vol.

Tipologia dei terreni: I vigneti di Vigna Addis e Vigna Tregge hanno tra i 10 e i 15 anni, sono allevati con sesto di impianto mt 2 x 0.80, densità d' impianto 6250 viti/ha, forma di allevamento cordone speronato ed esposizione Nord/Sud.Le cure sono estremamente attente e meticolose e seguono i protocolli di agricoltura sostenibile. Con la potatura secca invernale si scelgono le gemme che svilupperanno la nuova produzione cercando di ottenere un naturale equilibrio fisiologico nella pianta di vite. I successivi passaggi di gestione del verde effettuati nel periodo estivo - selezione germogli, spollonature, defogliatura - consentono di ottenere uve perfettamente sane.Il diradamento dei grappoli dopo l' invaiatura garantisce equilibrio e concentrazione di aromi e tannini alle uve. L' obiettivo è ottenere una produzione media di circa 0.8 kg di uva a pianta.

Sistema di allevamento: I vigne di Vigna Addis e Vigna Tregge hanno tra i 10 e i 15 anni, sono allevate con sesto di impianto mt 2 x 0.80, densità d' impianto 6250 vi /ha, forma di allevamento cordone speronato ed esposizione Nord/Sud.

Densità di impianto: 6250 viti/ettaro

Andamento climatico: Dopo anni in cui l' inverno sembrava farsi dimenticare, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con temperature sotto lo zero sufficienti affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia, con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di un' intera settimana. Per tutto il mese di maggio e, anche se in misura minore, in giugno, le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, con una tregua a luglio: mese caldo e asciutto. L' invaiatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio e il mese di agosto è stato caldo come l' anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l' acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l' acidità. La vendemmia dei rossi è iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l' 8 ottobre con i vitigni più tardivi.

Periodo di vendemmia: La vendemmia è effettuata a mano in cassette da 10/12 kg ed è preceduta da un costante monitoraggio dello stato di maturazione delle uve con periodiche analisi microbiologiche.Le uve sono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata e, dopo una prima selezione in vigna, sono trasferite in cantina e sottoposte a seconda selezione su tavolo di cernita vibrante.

Note di vinificazione: Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura le uve vengono vinificate separatamente in vasche troncoconiche. La macerazione delle uve in vasca si protrae per circa 18/25 giorni con quotidiani rimontaggi, follature manuali del cappello, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione. Il ciclo di macerazione si conclude con la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce.Il vino ottenuto viene quindi immediatamente stoccato in barrique e tonneaux di rovere francese dove avviene anche la successiva fermentazione malolattica. L' affinamento si protrae per circa 20/24 mesi durante i quali il vino viene monitorato sia con analisi costanti da parte dei tecnici aziendali che con i periodici assaggi di Carlo Ferrini insieme a Vittorio Piozzo di Rosignano.

Affinamento: Il vino ottenuto viene quindi immediatamente stoccato in barrique e tonneaux di rovere francese dove avviene anche la successiva fermentazione malolattica. L' affinamento si protrae per circa 20/24 mesi durante i quali il vino viene monitorato sia con analisi costanti da parte dei tecnici aziendali che con i periodici assaggi di Carlo Ferrini insieme a Vittorio Piozzo di Rosignano.Il vino successivamente riposa in bottiglia: l' affinamento nel vetro permette di completare l' evoluzione aumentandone la complessità. La durata di questo prezioso processo varia inevitabilmente a seconda delle annate e viene quindi monitorata costantemente per lasciare il tempo necessario a raggiungere la perfetta armonizzazione di sentori e aromi.