



CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2020

Denominazione: I.G.T. Rosso Toscana (Lupicaia)

Produttore: Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

Prima Annata: 1993

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Dati analitici: 15% vol.

Tipologia dei terreni: I terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. Affacciati sul mare Mediterraneo beneficiano di un riflesso del sole unico, di una brezza moderata dalla costa e l'abbondanza di luce solare promuove una maturazione unica.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: Da 3.600 a 4.200 ceppi i vigneti storici, 6.250 ceppi i vigneti più recenti a 120 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest.

Andamento climatico: Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con alcune notti sotto 0°C. Il resto della primavera è stato generalmente caldo, con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura, avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. A giugno, un intenso passaggio piovoso verso la metà del mese ha preceduto un lunghissimo periodo di siccità, caratterizzato da una sostanziale assenza di precipitazioni e da temperature torride fino alla fine di agosto. L'invasiatura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. Le elevate temperature e la forte escursione termica tra giorno e notte hanno favorito una maturazione ottimale del Syrah, esaltandone concentrazione aromatica, speziatura ed eleganza. A fine agosto sono arrivate piogge benefiche accompagnate da un deciso abbassamento delle temperature, con minime notturne fino a 13°C: condizioni ideali per completare la maturazione del Petit Verdot, preservandone freschezza, struttura ed equilibrio tannico. Verso la fine di settembre un nuovo passaggio piovoso ha riportato le condizioni climatiche nella norma. L'acqua assorbita dai grappoli ha contribuito a riequilibrare le gradazioni alcoliche, permettendo di concludere la vendemmia in condizioni ottimali entro i primi giorni di ottobre.

Periodo di vendemmia: Fine agosto fino alla fine di settembre.

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 meticolosa avviene nei nostri vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni. D'estatesi giornalieri hanno permesso la perfetta estrazione del bouquet aromatica 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.

