



CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2021

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: 15,5% 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: L'annata 2021 • iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento • avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si • manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invasatura all'ultima settimana di luglio. La siccità si • prolungata per tutto il mese di agosto e settembre, ma le piogge primaverili e i terreni profondi hanno permesso alle viti di evitare stress idrici troppo intensi, creando i presupposti per degli acini piccoli e molto concentrati con un alto potenziale qualitativo. Settembre • stato caldo e soleggiato e privo di piogge, permettendoci una raccolta "• la carte" per esprimere al massimo il potenziale qualitativo di ogni singolo vigneto. La vendemmia dei rossi si • svolta sostanzialmente durante il mese di settembre.

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. Dilettages giornalieri hanno permesso la perfetta estrazione del bouquet aromatico e il giusto equilibrio tannico, con importante struttura che ne consente 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.

