



CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2015

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

Produttore: Gian Annibale Rossi di Medelana Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

Prima Annata: 1993

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Dati analitici: Grado Alcolico: 14,00%

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: 3.600 viti/Ha. per i vigneti vecchi; 5.600 viti/Ha. per i vigneti nuovi

Andamento climatico: L'andamento climatico è stato caratterizzato da un inverno ed un inizio primavera con precipitazioni abbondanti che ha permesso l'accumulo di importanti riserve idriche. Il germogliamento è risultato anticipato rispetto alla scorsa annata, così come la fioritura iniziata dopo la metà di maggio, a cui è seguita un'ottima allegagione. Da un punto vista sanitario i vigneti non hanno presentato problemi particolari di fitopatie. Si è registrato un anticipo dell'invasatura di circa dieci giorni. Dopo un aprile - maggio altalenante, dal mese di giugno a quello di luglio si sono registrate alte temperature ben al di sopra della media stagionale con forte carenza di piogge, dopo la metà di agosto la situazione si è nuovamente modificata con provvidenziali precipitazioni e il conseguente abbassamento delle temperature, ripristinando le condizioni ideali per il prosieguo del ciclo vegetativo della vite, riportando lo sviluppo e la conseguente maturazione degli acini a condizioni ottimali.

Periodo di vendemmia: La vendemmia avviene rigorosamente a mano, e si è svolta per le uve Petit Verdot e Cabernet Sauvignon a partire da metà settembre. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve del Lupicaia 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 meticolosa avviene nei nostri vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve durata circa 20 giorni. Dèstages giornalieri hanno permesso la perfetta 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 nuovi per un periodo di circa 22 mesi a cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima della sua commercializzazione.

