CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2016

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: Alcohol degree: 14,50%

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: La 2016 è stata sicuramente una delle annate più regolari dell'ultimo decennio. Le precipitazioni hanno puntualmente soddisfatto il fabbisogno delle viti: abbondanti in marzo, maggio e giugno regolari, importanti sul finire del mese di luglio e, infine un agosto e metà settembre caldi e soleggiati. Le temperature sono state ottimali: un fine inverno mite che aveva fatto preoccupare è stato poi regolarizzato da una primavera tenedenzialmente fresca che ha rallentato lo sviluppo dei grappoli che poi hanno beneficiato dell'estate calda ma non torrida, con escursioni termiche importanti. La crescita dei grappoli è stata regolare e ottimale, buonissima la produzione e perfetta la maturazione.

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 selelzione 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 per circa 20 giorni. Dèlestages 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 nuovi per un periodo di circa 22 mesi a cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima della sua commercializzazione.

