



CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO 2013

Denominazione: I.G.T. Rosso Toscana (Castello del Terriccio)

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2000

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Dati analitici: Grado Alcolico: 14,00%

Tipologia dei terreni: I terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. La perfetta inclinazione verso il mare mediterraneo, un riflesso del sole unico, la leggera brezza della costa e l'abbondanza di luce solare promuovono una maturazione unica ed esclusiva.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità di impianto: 5.600 viti/Ha.

Andamento climatico: Un' ottima annata sotto ogni aspetto. Dopo un inverno mite, da fine Novembre fino a tutto Gennaio, abbiamo avuto temperature rigide con giornate piovose, permettendo la corretta sanificazione delle piante. La primavera è iniziata in ritardo e alcune gelate hanno frenato il germogliamento. A Giugno l'estate è iniziata con temperature alte e sporadiche piogge nei momenti più opportuni che hanno portato refrigerio e irrigazione ai vigneti. L'estate è continuata fino alla vendemmia in condizioni ottimali con una buona escursione termica tra il giorno e la notte.

Periodo di vendemmia: La vendemmia avviene rigorosamente a mano e si è svolta per le uve Syrah e Petit Verdot a partire da metà settembre. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve 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 avviene nei vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve, per circa 20 giorni. Dèstages giornalieri hanno permesso l'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 di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato ed imbottigliato.

