



## CASTELLO DEL TERRICCIO

---

---

### CASTELLO DEL TERRICCIO 2010

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

**Andamento climatico:** L'annata 2010 si è sviluppata in modo perfetto con una crescita lenta e graduale, dovuta soprattutto a una primavera fresca e piovosa e a un'estate con temperature medie perfettamente in linea con la media stagionale e poche precipitazioni. La vendemmia è iniziata con circa 10 giorni di ritardo per tutte le varietà. Aiutati da un tempo splendido di fine estate, abbiamo raccolto, in condizioni eccellenti, uve ricche di polifenoli, acidità e zuccheri. La forte escursione termica tra giorno e notte ci ha aiutato a mantenere gli aromi, così da conferire al vino grande complessità.

**Periodo di vendemmia:** La vendemmia avviene rigorosamente a mano e si è svolta per le uve Syrah e Petit Verdot a partire da fine 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. Dèlestages 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.

