



CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO 2015

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2000

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Dati analitici: Grado Alcolico: 14,50%

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'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'invasiatura 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 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. Délestages 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.

