CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2016

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1992

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dati analitici: Alcohol degree: 14,00%

Tipologia dei terreni: I terreni dove si trovano i vigneti sono caratterizzate da varie e composite morfologie con forte presenza di pietre e fossili; l' altitudine è compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità di impianto: 5.600 viti/Ha. per i vigneti vecchi; 6.250 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 tendenzialmente 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 è iniziata a metà settembre ed è stata caratterizzata da uve sane e invaiatura perfetta.

Note di vinificazione: Pressatura e diraspatura estremamente soffice. Fermentazione in tini d' acciaio a temperatura controllata, con macerazioni delle uve per circa 9-12gg per il Merlot e di 12-15gg. per il Cabernet. Durante le fermentazioni successivi rimontaggi e délestages.

Affinamento: L' affinamento avviene a masse separate per varietà, in Tonneaux di Rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Dopo essere stato assemblato e imbottigliato riposa altri 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.