CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2017

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1992

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dati analitici: Alcohol degree: 14,50%

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 • compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densit• di impianto: 5.600 viti/Ha. per i vigneti vecchi; 6.250 viti/Ha. per i vigneti nuovi

Andamento climatico: L' autunno • iniziato con piogge e temperature al di sopra della norma stagionale, Dicembre e Gennaio sono stati invece mesi molto freddi con temperature gelide diurne e notturne accentuate da venti di tramontana e assenza di piovosit•. La primavera • stata caratterizzata da un clima asciutto. L' estate • arrivata gi• da met• Maggio con temperature sopra la media stagionale come anche i mesi estivi. L' invaiatura • iniziata a met• Luglio e l' andamento climatico ha anticipato i tempi di maturazione delle uve. La vendemmia • iniziata precocemente (a fine Agosto le uve di Merlot) e si • protratta per le uve di Cabernet Sauvignon fino alla fine di Settembre. Uve sane, croccanti e ben mature hanno consentito l' ottenimento di mosti non eccessivamente strutturati, caratterizzati da una buona acidit• a supporto di un grado alcolico superiore rispetto ad altre annate.

Periodo di vendemmia: La vendemmia • iniziata a fine agosto ed • 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 d•lestages.

Affinamento: L' affinamento avviene a masse separate per variet•, 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.

