



CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2018

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1992

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dati analitici: Alcohol degree: 13,50%

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

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

Andamento climatico: Il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con un numero di giorni con temperature sotto lo zero sufficiente affinché le viti iniziassero il loro riposo invernale. La primavera • stata piovosa con precipitazioni maggiori rispetto alle annate precedenti. L'estate • stata calda e asciutta, le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La vendemmia dei rossi • iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l'8 ottobre con i vitigni più tardivi.

Periodo di vendemmia: La vendemmia • iniziata a fine agosto e terminata la seconda settimana di ottobre.

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 destaggi.

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.

