CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2019

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1992

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dati analitici: Alcohol degree: 14%

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: L' annata 2019 è stata caratterizzata da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia con picchi di temperatura di 37°C. Per tutta l' estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature di circa 2°C superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. L' ultima settimana di luglio il lungo periodo siccitoso è stato interrotto da due giorni di pioggia, permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione. La vendemmia è iniziata lentamente il 5 settembre. Come di consueto l' ultima settimana di settembre ha visto un abbassamento delle temperature che ha permesso di preservare una grande finezza e freschezza aromatica.

Periodo di vendemmia: La vendemmia è iniziata a fine agosto e terminata la terza settimana di settembre.

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.