CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2020



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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1992

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dati analitici: 14% vol.

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: Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0•C. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che • avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensit• verso la met• del mese, ha lasciato seguito a un lunghissimo periodo di siccit• con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L' invaiatura si • svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. A fine agosto sono arrivate delle piogge che hanno portato a un notevole abbassamento delle temperature, con minime notturne anche fino a 13•C, condizioni ideali per completare la maturazione dei Merlot. Verso la fine di settembre un passaggio piovoso ha finalmente riportato le condizioni climatiche nella norma, l' acqua assorbita dai grappoli ha abbassato le gradazioni alcooliche riportandole a valori normali, permettendoci di concludere la vendemmia di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot il 3 ottobre.

Periodo di vendemmia: La vendemmia • 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 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.