CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2021



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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1992

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Dati analitici: 14,5% 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: L' annata 2021 • iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento • avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si • manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente pi• alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l' invaiatura all' ultima settimana di luglio. La siccit• si • prolungata per tutto il mese di agosto e settembre, ma le piogge primaverili e i terreni profondi hanno permesso alle viti di evitare stress idrici troppo intensi, creando i presupposti per degli acini piccoli e molto concentrati con un alto potenziale qualitativo. Settembre • stato caldo e soleggiato e privo di piogge, permettendoci una raccolta "• la carte" per esprimere al massimo il potenziale qualitativo di ogni singolo vigneto. La vendemmia dei rossi si • svolta sostanzialmente durante il mese di settembre.

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.