



CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2022

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.

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

Andamento climatico: L'annata 2022 • stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi. Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si • dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne. La vendemmia si • quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno.

Periodo di vendemmia: La vendemmia dei rossi • iniziata il 25 agosto con il Merlot, proseguendo a settembre con il Cabernet Sauvignon, per concludersi il 10 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 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.

