



CASTELLO DEL TERRICCIO

TASSINAIA 2023

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: La 2023 • stata un'annata impegnativa, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita. L'inverno • stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

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

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 déstages.

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.

