CASTELLO DEL TERRICCIO

CON VENTO 2020

Denominazione: I.G.T. Bianco Toscana (Con Vento)

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1985

Uvaggio: Viognier, Sauvignon Blanc

Dati analitici: Alcohol degree: 13,50%

Tipologia dei terreni: I terreni dove si trovano i vigneti sono caratterizzati 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: Guyot

Densità di impianto: 5.600 viti/Ha.

Andamento climatico: Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all' inizio del germogliamento, nell' ultima settimana del mese. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura a fine maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese, ha lasciato seguito ad un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L' invaiatura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. La raccolta è iniziata il 14 agosto per concludersi il 24 agosto. Eccezionalmente nello stesso periodo è stati vendemmiato anche Viognier. La raccolta anticipata e l' assenza di stress idrico marcato, grazie alle abbondanti precipitazioni di giugno hanno permesso di esprimere una bellissima tipicità aromatica, in particolare del Sauvignon.

Periodo di vendemmia: La vendemmia è iniziata nella seconda metà di agosto ed è stata caratterizzata da uve sane e invaiatura perfetta.

Note di vinificazione: Dopo una raccolta nelle prime ore della mattina, le uve vengono portate in cantina dove avviene la seconda selezione e una volta in vasca inizia la criomacerazione per 24 ore, una pressature soffice e successivamente un affinamento senza "malolattica" per 6 mesi su fecce fini con batonnage a temperatura controllata.

Affinamento: L' affinamento avviene a masse separate per varietà, in vasche d' acciaio inox, successivamente assemblato e imbottigliato dove affina prima della commercializzazione.