CASTELLO DEL TERRICCIO

CON VENTO 2021

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1985

Uvaggio: Viognier, Sauvignon Blanc

Dati analitici: Alcohol degree:12,50%

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 • compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: Guyot

Densit• di impianto: 5.600 viti/ha

Andamento climatico: .

Periodo di vendemmia: La vendemmia • iniziata a fine agosto ed • 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 variet•, in vasche d' acciaio inox, successivamente assemblato e imbottigliato dove affina prima della commercializzazione.

