



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 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:** .

**Periodo di vendemmia:** La vendemmia è iniziata a fine 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 pressatura 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.

