CASTELLO DEL TERRICCIO

CON VENTO 2024

Denominazione: I.G.T. Bianco Toscana

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1985

Uvaggio: Viognier, Sauvignon Blanc

Dati analitici: 12,5% Vol.

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 ceppi/ha

Andamento climatico: L' inverno • stato caratterizzato da temperature relativamente miti e una quantit• di precipitazioni sopra la media, che ha favorito un buon accumulo idrico del terreno. Con l' arrivo della primavera e l' innalzamento delle temperature, I fiori sono sbocciati in un'ottima fioritura. Le temperature si sono mantenute costanti, con giornate soleggiate alternate a brevi piogge. Questo clima unito all' accumulo idrico invernale ha portato alle condizioni favorevoli per un forte sviluppo vegetativo. L' estate, ha presentato temperature elevate, ma senza picchi estremi. Le brezze marine hanno contribuito in maniera a mantenere il microclima fresco durante le notti estive, garantendo una maturazione uniforme delle uve.Le scarse piogge estive hanno facilitato lo sviluppo della concertazione aromatica e polifenolica. In sintesi, il 2024 si • rivelato un anno propizio per la viticoltura al Terriccio, promettendo vini di alta qualit•.

Periodo di vendemmia: La vendemmia • iniziata a fine agosto

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.

