



CASTELLO DEL TERRICCIO

CON VENTO 2025

Denominazione: I.G.T. Bianco Toscana

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1985

Uvaggio: Viognier, Sauvignon Blanc

Dati analitici: 13% 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

Densità di impianto: 6250 ceppi/ha

Andamento climatico: La primavera • stata fresca, con precipitazioni superiori alla media e un germogliamento leggermente anticipato. L'estate • iniziata con un giugno caldo, seguito da un luglio mite caratterizzato da vari piovaski e da una seconda settimana di agosto con temperature elevate. Queste condizioni hanno determinato una vendemmia anticipata e concentrata, conclusasi con circa una settimana di anticipo rispetto alla norma. Le piogge di settembre hanno poi donato all'annata un buon equilibrio complessivo. Nonostante i picchi termici estivi, il luglio mite ha permesso una regolare maturazione, consentendo di raccogliere le uve nel loro optimum.

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 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.

