CASTELLO DEL TERRICCIO

GIAN ANNIBALE 2019

Denominazione: IGT Rosso Toscana

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2018

Uvaggio: 60% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon

Dati analitici: 15% Vol.

Tipologia dei terreni: Il Petit Verdot ha trovato il suo habitat elettivo in due specifiche particelle, Vigna Addis e Vigna Tregge, una superficie complessiva di circa 2 ettari. Le due particelle sono caratterizzate da un terroir

unico all' interno del variegato panorama aziendale per substrato, esposizione, umidità e ventilazione: il sottosuolo è calcareo ricco di scheletro, perfettamente equilibrato nella componente minerale di macro e micro elementi. La giacitura è collinare con lievi pendenze, orientate in modo tale da garantire la costante ventilazione dei filari di vite.

Sistema di allevamento: I vigneti di Vigna Addis e Vigna Tregge hanno tra i 10 e i 15 anni, sono allevati con sesto di impianto mt 2 x 0.80, densità d' impianto 6250 viti/ha, forma di allevamento cordone speronato ed esposizione Nord/Sud.Le cure sono estremamente attente e meticolose e seguono i protocolli di agricoltura sostenibile. Con la potatura secca invernale si scelgono le gemme che svilupperanno la nuova produzione cercando di ottenere un naturale equilibrio fisiologico nella pianta di vite.I successivi passaggi di gestione del verde effettuati nel periodo estivo - selezione germogli, spollonature, defogliatura - consentono di ottenere uve perfettamente sane. Il diradamento dei grappoli dopo l' invaiatura garantisce equilibrio e concentrazione di aromi e tannini alle uve. L' obiettivo è ottenere una produzione media di circa 0.8 kg di uva a pianta.

Densità di impianto: 6250 viti per ettaro

Andamento climatico: L' annata 2019 è stata caratterizzata come poche da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando ad una fioritura ben 10 giorni in ritardo in confronto alla media. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l' estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. L' ultima settimana di luglio il lungo periodo siccitoso è stato interrotto da due giorni di pioggia, permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione. La vendemmia è iniziata lentamente il 5 settembre. Come di consueto l' ultima settimana di settembre ha visto un abbassamento delle temperature che ha permesso di preservare una grande finezza e freschezza aromatica. Dopo un ulteriore evento piovoso dopo il 21 settembre, sono tornate condizioni soleggiate che ci hanno permesso di concludere la vendemmia dei vitigni più tardivi il 4 ottobre.

Periodo di vendemmia: La vendemmia del Petit Verdot è stata

effettuata il 28 settembre, il Cabernet Sauvignon il 2 ottobre, a mano in cassette da 10/12 kg ed è stata preceduta da un costante monitoraggio dello stato di maturazione delle uve con periodiche analisi microbiologiche.

Le uve sono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata e, dopo una prima selezione in vigna, sono trasferite in cantina e sottoposte a seconda selezione su tavolo di cernita vibrante.

Note di vinificazione: Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura vengono vinificate separatamente in vasche troncoconiche. La macerazione delle uve in vasca si protrae per circa 18/25 giorni con quotidiani rimontaggi, follature manuali del cappello, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione. Il ciclo di macerazione si conclude con la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce. Il vino ottenuto viene quindi immediatamente stoccato in barrique e tonneaux di rovere francese dove avviene anche la successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: L' affinamento si protrae per circa 20/24 mesi durante i quali il vino viene monitorato sia con analisi costanti da parte dei tecnici aziendali che con i periodici assaggi di Carlo Ferrini insieme a Vittorio Piozzo di Rosignano.Il vino successivamente riposa in bottiglia: l' affinamento nel vetro permette di completare l' evoluzione aumentandone la complessità. La durata di questo prezioso processo varia inevitabilmente a seconda delle annate e viene quindi monitorata costantemente per lasciare il tempo necessario a raggiungere la perfetta armonizzazione di sentori e aromi.