

CASTELLO DEL TERRICCIO

Annata	2008
Denominazione:	I.G.T. Toscana Rosso
Vitigni:	Syrah 50%, Petit Verdot 25%, altre uve rosse 25%
Produzione:	circa 12.000 bottiglie in scatole da 6 bottiglie e bottiglie Magnum e Doppia Magnum in cassa in legno.

VIGNA

Ubicazione vigneto:	150 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
Densità per ettaro:	5.600 ceppi
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 12 fino al 29 settembre
Zucchero alla raccolta:	255 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	18 giorni
Temperatura di fermentazione:	30° C circa
Affinamento:	In barriques e tonneaux d'Allier per circa 22 mesi
Imbottigliamento:	gennaio 2011
Grado alcolico:	14,5 % alc.vol.
Acidità totale:	6 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini

RICONOSCIMENTI

Tre Bicchieri **Gambero Rosso**; Quattro Grappoli **Bibenda FIS**; 93/100 **Veronelli**; 93/100 **Robert Parker**; 93/100 **James Suckling**; 95/100 **Vinous Media**; 93/100 **Falstaff**

