

# CASTELLO DEL TERRICCIO

---

<b>Annata:</b>	<b>2010</b>
<b>Denominazione:</b>	I.G.T. Toscana Rosso
<b>Vitigni:</b>	Syrah 50%, Petit Verdot 25%, altre uve rosse 25%
<b>Produzione:</b>	circa 20.000 bottiglie in scatole da 6 bottiglie e bottiglie Magnum e Doppia Magnum in cassa in legno.

## VIGNA

<b>Ubicazione vigneto:</b>	150 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
<b>Densità per ettaro:</b>	5.600 ceppi
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano nella seconda metà di settembre
<b>Zucchero alla raccolta:</b>	260 gr/litro

## VINIFICAZIONE

<b>Durata della macerazione:</b>	18 giorni
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	29° C circa
<b>Affinamento:</b>	In tonneau d'Allier per circa 22 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	maggio 2013
<b>Grado alcolico:</b>	14 % alc.vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,9 g/l
<b>Enologo:</b>	Carlo Ferrini



## RICONOSCIMENTI

Due Bicchieri Rossi **Gambero Rosso**, 95/100 **Luca Gardini** Notes; Quattro Grappoli **Bibenda FIS**, 16/20 **L'Espresso**, 90/100 **Luca Maroni**, 94/100 **Veronelli**, 91/100 **Doctor Wine**, 94/100 **Falstaff**, 94/100 **Vinous Media**, 92/100 **James Suckling**