



CASTELLO DEL
TERRICCIO

Tassinaiia

Annata:	2010
Denominazione:	I.G.T. Toscana Rosso
Vitigni:	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Produzione:	25.000 bottiglie vendute in scatole da 6 bott. E' disponibile in mezze bottiglie, bottiglia Magnum da 1,5 lt e da 3 lt in cassa in legno.

VIGNA

Ubicazione vigneto:	100 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
Densità per ettaro:	5.600 ceppi/ettaro
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Vendemmia:	30 agosto per il Merlot, dalla terza settimana di settembre per il Cabernet Sauvignon
Zucchero alla raccolta:	260 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	Una settimana di fermentazione e due settimane di macerazione
Temperatura di fermentazione:	29° C
Affinamento:	In tonneau d'Allier, in parte al secondo passaggio, per una durata complessiva di 16 - 18 mesi
Imbottigliamento:	maggio 2013
Grado alcolico:	14 % alc. vol.
Acidità totale:	5,70 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini

RICONOSCIMENTI

Due Bicchieri **Gambero Rosso**; Quattro Grappoli **Bibenda FIS**; 16/20 **L'Espresso**; 89/100 **Luca Maroni**; 90/100
Veronelli; 92/100 **James Suckling**

