



CASTELLO DEL  
TERRICCIO

# Tassinaiia

---

<b>Annata:</b>	<b>2010</b>
<b>Denominazione:</b>	I.G.T. Toscana Rosso
<b>Vitigni:</b>	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%
<b>Produzione:</b>	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

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

## VINIFICAZIONE

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

