



CASTELLO DEL TERRICCIO



VENDEMMIA 2006

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA

Denominazione: I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica - Rosso di Toscana - (Toscana I.G.T.)

Vitigni: Syrah 50%, Petit-Verdot 25% ed altre uve di bacca rossa

Ubicazione vigneto: 150 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest

Densità per ettaro: 5.600 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Effettuata a mano, a partire dal 12 settembre fino al 29 settembre

Zucchero alla raccolta: 245 gr/litro

Temperatura di fermentazione: 31° C a temperatura controllata

Durata della macerazione: 18 giorni

Maturazione: In barriques d'Allier per 18 mesi

Imbottigliamento: Giugno 2008

Grado alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Produzione: circa 33.000 bottiglie vendute in scatole da 6 bottiglie. Disponibile in bottiglie magnum da 1,5 litri e doppia magnum da 3,00 litri, tutte in cassa in legno.



Enologo: Carlo Ferrini



CASTELLO DEL TERRICCIO