



Lupicaia

VENDEMMIA 2006



INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA

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

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit-Verdot 5%

Ubicazione vigneto: 120 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest

Densità per ettaro: da 3.600 a 4.200 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: Effettuata a mano, a partire dal 5 settembre per il Merlot e dal 1 ottobre per il Cabernet Sauvignon e Petit-Verdot

Zucchero alla raccolta: 250 gr/litro

Temperatura di fermentazione: 31° C circa a temperatura controllata

Durata della macerazione: 16 giorni per il Merlot e Petit-Verdot e 20 giorni per il Cabernet Sauvignon

Affinamento: In barriques d'Allier per una durata complessiva di 18 mesi

Imbottigliamento: Luglio 2008

Grado alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 5,90 g/l

Produzione: circa 25.000 bottiglie vendute in cassa in legno da 6 bottiglie. Disponibili anche mezze bottiglie, bottiglie magnum da 1,5 litri, doppia magnum da 3,00 litri e matusalem da 6,00 litri, tutte in cassa in legno.



Enologo: Carlo Ferrini

CASTELLO DEL TERRACCIO