



# Tassinaiia

---

VENDEMMIA 2004

*INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA*

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

**Uvaggio:** Sangiovese 34%, Cabernet Sauvignon 33% e Merlot 33%

**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:** Effettuata a mano, a partire dal 12 settembre per il Merlot, dal 18 settembre per il Cabernet Sauvignon, e dal 24 settembre per il Sangiovese

**Zucchero alla raccolta:** 250 gr/litro

**Temperatura di fermentazione:** 30° C circa

**Durata della macerazione:** Una settimana di fermentazione e due/tre settimane di macerazione

**Maturazione:** In barriques d'Allier, in parte al secondo passaggio, per una durata complessiva di 14 mesi

**Imbottigliamento:** Marzo 2007

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Acidità totale:** 5,80 g/l

**Produzione:** circa 110.000 bottiglie vendute in scatole da 6 bottiglie. E' disponibile anche la bottiglia magnum da 1,5 litri in cassa in legno.



**Enologo:** Carlo Ferrini



CASTELLO DEL TERRICCIO