



Tassinaiia

VENDEMMIA 2006

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 dalla seconda settimana di settembre per il Merlot, dalla terza settimana per il Sangiovese e dalla quarta per il Cabernet Sauvignon

Zucchero alla raccolta: 260 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: Agosto 2008

Grado alcolico: 14% vol.

Acidità totale: 5,20 g/l

Produzione: circa 120.000 bottiglie vendute in scatole da 6 bottiglie. E' disponibile la bottiglia magnum da 1,5 litri in cassa in legno.



Enologo: Carlo Ferrini



CASTELLO DEL TERRICCIO