



CASTELLO DEL TERRICCIO



VENDANGE 2006

INDICATION GÉOGRAPHIQUE TYPIQUE DE TOSCANE

Dénomination: I.G.T - Indication géographique typique -
Vin rouge de Toscane - (Toscana I.G.T)

Cépage: Syrah 50%, Petit Verdot 25% et d'autres cépages

Localisation du vignoble: à 150 mètres d'altitude,
et exposition Sud/Sud-ouest

Densité de plantation: 5.600 pieds /hectare

Mode de conduite: cordon de Royat

Vendange: Récolte à la main à partir du 12 jusqu'
au 29 septembre.

Taux de sucre à la récolte: 245 g/l

Température de fermentation: température contrôlée
autour de 31° C

Durée de la macération: 18 jours

Élevage: En barriques d'Allier pour une durée totale
de 18 mois.

Mise en bouteille: Juin 2008

Alcool: 14% vol.

Acidité totale: 5,50 g/l

Production: environ 33.000 bouteilles
vendues en caisse de 6 bouteilles.
Existe aussi en magnum et double
magnum de 3,00 litres, toutes présentées
en caisse bois.



Œnologue : Carlo Ferrini



CASTELLO DEL TERRICCIO