



# Tassinaiia

---

VENDANGE 2004

## INDICATION GÉOGRAPHIQUE TYPIQUE DE TOSCANE

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

**Cépage:** un tiers de Cabernet Sauvignon, un tiers de Merlot  
et un tiers de Sangiovese

**Localisation du vignoble:** à 100 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 septembre pour  
le Merlot, du 18 pour le Cabernet Sauvignon et du 24 pour  
le Sangiovese.

**Taux de sucre à la récolte:** 250 g/l

**Température de fermentation:** température contrôlée  
autour de 30° C

**Durée de la macération:** environs une semaine de  
fermentation et deux/trois semaines de macération.

**Élevage:** En barriques d'Allier pour une durée totale de 14  
mois.

**Mise en bouteille:** Mars 2007

**Alcool:** 14% vol.

**Acidité totale:** 5,80 g/l

**Production:** environ 60.000 bouteilles  
vendues en caisse de 6 bouteilles. Existe  
aussi en magnum et en double magnum de  
3,00 litres, toutes présentées en caisse bois.



**Œnologue :** Carlo Ferrini



CASTELLO DEL TERRICCIO