



# Lupicaia

WEINLESE 2004

WEIN MIT GEOGRAPHISCHER HERKUNFTSBEZEICHNUNG



**Güteklasse:** Wein mit geographischer  
Herkunftsbezeichnung (Toscana I.G.T.)

**Cuvée:** 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
und 5% Petit-Verdot

**Lage des Weinbergs:** 120 m ü. NN, ausgerichtet nach  
Süd/Südwest

**Pflanzdichte pro Hektar:** 3.600-5.600 Rebstöcke/Hektar

**Erziehungssystem:** Spalierziehung

**Lese:** Von Hand, ab 6. September für den Merlot, ab 21.  
September für den Cabernet Sauvignon und Petit-Verdot

**Zuckergehalt bei der Lese:** 260 g/l

**Gärungstemperatur:** 31° C circa

**Dauer der Mazeration:** 16 Tage Merlot und Petit-Verdot,  
20 Tage Cabernet Sauvignon

**Ausbau:** In – zum Teil neuen - Barriques aus Allier, für ca.  
18 Monate

**Flaschenabfüllung:** März 2007

**Alkoholgehalt:** 14 % vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 5,20 g/l

**Produktion:** ca. 30.000 verkaufte  
Flaschen in 6er Holzkisten, erhältlich  
auch in halben Flaschen (0,375l in 6er  
Kartons), in Magnum-Flaschen zu 1,  
5 l, Doppel-Magnum-Flaschen zu 3  
l sowie Methusalem zu 6 l-Flaschen,  
jeweils in einer Holzkiste



**Önologe:** Carlo Ferrini

CASTELLO DEL TERRICCIO