



# Lupicaia

WEINLESE 2006

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 5. September für den Merlot und Petit-  
Verdot, ab 1. Oktober für den Cabernet Sauvignon

**Zuckergehalt bei der Lese:** 250 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:** Juli 2008

**Alkoholgehalt:** 14 % vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 5,90 g/l

**Produktion:** ca. 25.000  
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