



Tassinaiia

WEINLESE 2004

EIN MIT GEOGRAPHISCHER HERKUNFTSBEZEICHNUNG

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

Cuvée: je ein Drittel Sangiovese, Cabernet Sauvignon
und Merlot

Lage des Weinbergs: 100 m ü. NN, ausgerichtet nach
Süd/Südwest

Pflanzdichte pro Hektar: 5.600 Rebstöcke/Hektar

Erziehungssystem: Spalierziehung

Lese: Von Hand, ab 12. September für den Merlot, ab 18.
für den Cabernet Sauvignon und ab 24. für den Sangiovese

Zuckergehalt bei der Lese: 250 g/l

Gärungstemperatur: 32° C circa

Dauer der Mazeration: 21 Tage für den Merlot und 18 für
den Cabernet Sauvignon

Ausbau: In Barriques aus Allier, für 14 Monate

Flaschenabfüllung: März 2007

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Gesamtsäuregehalt: 5,80 g/l

Produktion: 60.000 verkaufte Flaschen
in Kartons zu 6 Flaschen, erhältlich auch
in Magnum-Flaschen zu 1,5 l in einer
Holzkiste



0,75 lt. 1,5 lt.

Önologe: Carlo Ferrini



CASTELLO DEL TERRICCIO