



## CASTELLO DEL TERRICCIO

---

---

### LUPICAIA 2011

**Denominazione:** I.G.T. Rosso Toscana (Lupicaia)

**Produttore:** Gian Annibale Rossi di Medelana, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

**Prima Annata:** 1993

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Dati analitici:** Grado Alcolico: 14,00%

**Tipologia dei terreni:** I terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. La perfetta inclinazione verso il mare mediterraneo, un riflesso del sole unico, la leggera brezza della costa e l'abbondanza di luce solare promuovono una maturazione unica ed esclusiva.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato

**Densità di impianto:** 3.600 viti/Ha. per i vigneti vecchi; 5.600 viti/Ha. per i vigneti nuovi

**Andamento climatico:** E' annoverata come una delle migliori annate del 2000. L' inverno è stato rigido con temperature al di sotto della media stagionale. La primavera, iniziata in anticipo, con temperature miti e un ottimo apporto idrico, hanno favorito uno sviluppo vegetativo dei vigneti ottimale. Le temperature estive sono sempre state nella media stagionale con un' ottima escursione termica tra giorno e notte.

**Periodo di vendemmia:** La vendemmia, avviene rigorosamente a mano, è iniziata a metà settembre, ed è stata caratterizzata da uve sane e invaiatura perfetta. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, le uve del Lupicaia vengono selezionate nuovamente in cantina sul tavolo di cernita.

**Note di vinificazione:** Dopo la selezione manuale sul tavolo di cernita le uve vengono diraspate delicatamente e pressate avendo cura di non rompere la buccia degli acini. La fermentazione alcolica avviene nei vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve, per circa 20 giorni. Délestages giornalieri hanno permesso l' estrazione del bouquet aromatico e il giusto equilibrio tannico, con importante struttura che ne consentirà un lungo invecchiamento.

**Affinamento:** L' affinamento avviene in Tonneaux di Rovere francese nuovi per un periodo di circa 22 mesi a cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia prima della sua commercializzazione.

