



CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2012

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: Autunno e Inverno sono risultati abbastanza rigidi e prolungati, con ripetute precipitazioni nevose in gennaio. A causa delle temperature sotto la media, il germogliamento ha avuto un ritardo di circa 15 giorni, dalla seconda settimana di Maggio le temperature hanno teso ad alzarsi accelerando l'arrivo dell'estate. A metà Giugno alcune piogge hanno permesso alle piante di recuperare l'approvvigionamento idrico mancato nel mese di Maggio. L'estate è stata molto calda, con temperature sopra le medie stagionali. L'inclinazione naturale dei terreni del Castello del Terriccio, la buona ventilazione e un'alternanza di temperature fra giorno e notte, hanno permesso una maturazione equilibrata ed ottimale degli acini.

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. Dèstages 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.

