



CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2013

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: Un' ottima annata sotto ogni aspetto. Dopo un inverno mite, da fine Novembre fino a tutto Gennaio, abbiamo avuto temperature rigide con giornate piovose, permettendo la corretta sanificazione delle piante. La primavera è iniziata in ritardo e alcune gelate hanno frenato il germogliamento. A Giugno l' estate è iniziata con temperature alte e sporadiche piogge nei momenti più opportuni che hanno portato refrigerio e irrigazione ai vigneti. L' estate è continuata fino alla vendemmia in condizioni ottimali con una buona escursione termica tra il giorno e la 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. Dèlestages 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.

