



CASTELLO DEL TERRICCIO

LUPICAIA 2018

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

Produttore: Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

Prima Annata: 1993

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Dati analitici: Alcohol degree: 14 % vol.

Tipologia dei terreni: I terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. Affacciati sul mare Mediterraneo beneficiano di un riflesso del sole unico, di una brezza moderata dalla costa e l'abbondanza di luce solare promuove una maturazione unica.

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: Dopo anni in cui l'inverno sembrava farsi dimenticare, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con temperature sotto lo zero sufficienti affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia, con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di un'intera settimana. Per tutto il mese di maggio e, anche se in misura minore, in giugno, le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, con una tregua a luglio: mese caldo e asciutto. L'inviatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio e il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La vendemmia dei rossi è iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l'8 ottobre con i vitigni più tardivi.

Periodo di vendemmia: Fine agosto fino alla fine di settembre

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 meticolosa avviene nei nostri vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni. Délestages giornalieri hanno permesso la perfetta estrazione del bouquet aromatica e il giusto equilibrio tannico, con importante struttura che ne consentirà un lungo invecchiamento.

Affinamento: L'affinamento avviene in Tonneaux di Rovere francese di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato ed imbottigliato.

