



CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO 2017

Denominazione: I.G.T. Rosso Toscana (Castello del Terriccio)

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2000

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Dati analitici: Alcohol degree: 15,00%

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: 5.600 viti/Ha.

Andamento climatico: L'annata 2017 è stata una delle più calde e siccitose degli ultimi anni con un inverno particolarmente mite e con piogge normali. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di quasi due settimane. Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già da marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, raffrescati dalle temperature notturne. La vendemmia è iniziata in anticipo a fine agosto proseguendo fino all'ultima settimana di settembre con tempo soleggiato e caldo. Verso la metà del mese sono arrivate delle piogge per rinfrescare la temperatura, creando delle ottime condizioni per i vitigni tardivi.

Periodo di vendemmia: .

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 di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato ed imbottigliato.

