



CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO 2018

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2000

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Dati analitici: 14,5 % Vol.

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: Il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con un numero di giorni con temperature sotto lo zero sufficiente affinché le viti iniziassero il loro riposo invernale. La primavera è stata piovosa con precipitazioni maggiori rispetto alle annate precedenti. L'estate è stata calda e asciutta, 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 a fine 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 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.

