



CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO 2019

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

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 2000

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Dati analitici: 14% vol.

Tipologia dei terreni: I terreni dove si trovano i vigneti sono caratterizzate da varie e composite morfologie con forte presenza di pietre e fossili; l'altitudine è compresa fra i 100 e i 300 metri s.l.m., con esposizione a Sud/ Sud-Ovest.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 5.600 viti/Ha. per i vigneti vecchi; 6.250 viti/Ha. per i vigneti nuovi

Andamento climatico: L'annata 2019 è stata caratterizzata come poche da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando ad una fioritura ben 10 giorni in ritardo in confronto alla media. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. L'ultima settimana di luglio il lungo periodo siccitoso è stato interrotto da due giorni di pioggia, permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione. La vendemmia è iniziata lentamente il 5 settembre. Come di consueto l'ultima settimana di settembre ha visto un abbassamento delle temperature che ha permesso di preservare una grande finezza e freschezza aromatica. Dopo un ulteriore evento piovoso dopo il 21 settembre, sono tornate condizioni soleggiate che ci hanno permesso di concludere la vendemmia dei vitigni più tardivi il 4 ottobre.

Periodo di vendemmia: La vendemmia è iniziata a fine agosto e terminata la terza settimana di settembre.

Note di vinificazione: Pressatura e diraspatura estremamente soffice. Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata, con macerazioni delle uve per circa 9-12gg per il Merlot e di 12-15gg. per il Cabernet. Durante le fermentazioni successivi rimontaggi e délestages.

Affinamento: L'affinamento avviene a masse separate per varietà, in Tonneaux di Rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Dopo essere stato assemblato e imbottigliato riposa altri 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

