



CASTELLO DEL TERRICCIO

CON VENTO 2022

Denominazione: I.G.T. Bianco Toscana (Con Vento)

Produttore: Castello del Terriccio

Prima Annata: 1985

Uvaggio: Viognier, Sauvignon Blanc

Dati analitici: Alcohol degree: 12,50%

Tipologia dei terreni: I terreni dove si trovano i vigneti sono caratterizzati 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: Guyot

Densità di impianto: 5.600 viti/ha

Andamento climatico: Da un punto di vista agronomico è stata un' annata complessa, di attenta gestione. Il grande e costante caldo e la protratta siccità hanno creato grattacapi nella gestione delle viti. Le piogge di fine agosto hanno contribuito ad un naturale riallineamento dei principali valori ed hanno permesso di rimandare l' inizio di quella che sembrava essere una vendemmia anticipata. Le uve si sono presentate sane, con un buon grado di maturazione e di ottimo sapore, i mosti hanno fermentato regolarmente e gli aromi che fin dai primi giorni si sono respirati in cantina sono freschi e fruttati, il gusto negli assaggi pieno e complesso. Il risultato un vino fruttato e fresco con una piacevolissima nota salina al palato.

Periodo di vendemmia: La vendemmia è iniziata a fine agosto ed è stata caratterizzata da uve sane e invaiatura perfetta.

Note di vinificazione: Dopo una raccolta nelle prime ore della mattina, le uve vengono portate in cantina dove avviene la seconda selezione e una volta in vasca inizia la criomacerazione per 24 ore, una pressione soffice e successivamente un affinamento senza "malolattica" per 6 mesi su fecce fini con batonnage a temperatura controllata.

Affinamento: L' affinamento avviene a masse separate per varietà, in vasche d' acciaio inox, successivamente assemblato e imbottigliato dove affina prima della commercializzazione.

