

CASTELLO DEL TERRICCIO

Annata:	2004
Denominazione:	I.G.T. Toscana Rosso
Vitigni:	Syrah 50%, Petit Verdot 25%, altre uve rosse 25%
Produzione:	circa 35.000 bottiglie vendute in scatole da 6 bottiglie. Disponibile in bottiglie Magnum da 1,5 litri e Doppia Magnum Da 3 litri, tutte in cassa in legno.

VIGNA

Ubicazione vigneto:	150 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
Densità per ettaro:	5.600 ceppi
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dal 9 settembre fino al 27 settembre
Zucchero alla raccolta:	260 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	18 giorni
Temperatura di fermentazione:	31/32° C a temperatura controllata
Affinamento:	In barrique d'Allier nuove per 18 mesi
Imbottigliamento:	marzo 2007
Grado alcolico:	14 % alc.vol.
Acidità totale:	5,40 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini

RICONOSCIMENTI

Tre Bicchieri **Gambero Rosso**; Quattro Grappoli **Bibenda**; 18/20 **L'Espresso**; 85/100 **Luca Maroni**; 93/100 **Veronelli**; 93/100 **Vinous Media**; 93/100 **Robert Parker**; 92/100 **Wine Spectator**; 92/100 **Falstaff**; 95/100 **Wine Enthusiast**; 17/20 **Jancis Robinson**

