



# Tassinaiia

---

VENDEMMIA 2007

*INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA DI TOSCANA*

**Denominazione:** I.G.T. - Indicazione Geografica Tipica - Rosso di Toscana - (Toscana I.G.T.)

**Uvaggio:** Base di Merlot e Cabernet Sauvignon con altri vitigni nobili

**Ubicazione vigneto:** 100 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest

**Densità per ettaro:** 5.600 ceppi/ettaro

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Effettuata a mano a partire dalla seconda settimana di settembre per il Merlot, dalla terza settimana per il Sangiovese e dalla quarta per il Cabernet Sauvignon

**Zucchero alla raccolta:** 250 gr/litro

**Temperatura di fermentazione:** 30° C circa

**Durata della macerazione:** Una settimana di fermentazione e due/tre settimane di macerazione

**Maturazione:** In barriques d'Allier, in parte al secondo passaggio, per una durata complessiva di 14 mesi

**Imbottigliamento:** Agosto 2009

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Acidità totale:** 5,20 g/l

**Produzione:** circa 70.000 bottiglie vendute in scatole da 6 bottiglie. E' disponibile la bottiglia magnum da 1,5 litri in cassa in legno.



**Enologo:** Carlo Ferrini



CASTELLO DEL TERRICCIO