



CASTELLO DEL TREBBIO



DE' PAZZI

Denominazione e nome: IGT Toscana, De' Pazzi

Vitigni: Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 3 ettari, 10.000 bottiglie.

Tipologia di suolo: medio impasto con scheletro.

Anno di impianto: 1995.

Densità: 5500 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 5-7 grappoli per ceppo.

Vendemmia: manuale in cassette.

Vinificazione: dopo la diraspatura e pigiatura con leggera rottura dell'acino, le uve sono poste a fermentare, con inoculo spontaneo. Circa il 20% del Sangiovese fermenta in anfore di terracotta. Gli altri due vitigni e la rimanente quantità di Sangiovese fermentano in acciaio. La macerazione ha una durata di circa 25 giorni. Segue, negli stessi contenitori, la fermentazione malolattica.

Affinamento: il Sangiovese viene affinato in tonneau di 2° passaggio per 18 mesi. Syrah e Merlot sono invece affinati per 18 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio. Ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Capacità di invecchiamento: circa 10 anni.

Note degustative: al naso marasca e piccoli frutti rossi in confettura, viola macerata. Tocco minerale e di spezie dolci. In bocca risulta caldo, avvolgente, persistente, sorretto da una fitta trama tannica e ottima freschezza.

Abbinamenti consigliati: beccaccia al ginepro, tagliatelle al ragù di capriolo, formaggi di media stagionatura. Ottimo vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 16°C-18°C.

Appellation and name of the wine: IGT Toscana, De' Pazzi

Grape varieties: Sangiovese 60%, Syrah 20%, Merlot 20%.

Extention and n° of bottles: 3 hectares, 10.000 bottles.

Type of soil: medium loam with rocks.

Year of planting: 1995.

Density: 5500 stocks per hectare.

Pruning system: low spur pruned cordon.

Yield: 5-7 clusters per vine.

Harvest: by hand, in small crates, selecting the best berries.

Vinification: after de-stemming and gentle crushing, the grapes are fermented, spontaneously. 20% of Sangiovese ferments in terracotta jars. The rest of Sangiovese, Syrah and Merlot ferments in stainless steel. Maceration takes place for 25 days and is followed by malo-lactic fermentation, without inoculation, in the same containers.

Aging and refining: Sangiovese is aged in second use Tonneaux for 18 months, Syrah and Merlot are aged in new and second use barriques for 18 months. Then other 12 months in the bottles.

Aging Potential: about 10 years

Tasting notes: intense and appealing aromas of cherries, mixed berries and sweet spices. At the palate is warm, soft and mouth filling, persistent with great tannins and great freshness.

Recommended pairings: it perfectly matches with savory dishes like pasta with game sauce, braised beef or deer, aged cheeses. Great meditation wine.

Serving temperature: 16°C-18°C.