



CASTELLO DEL TREBBIO



PAZZESCO

Denominazione e nome: IGT Toscana, Pazzesco

Vitigni: Merlot 60%, Syrah 40%.

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

Tipologia di suolo: medio impasto con buona presenza di calcare e scheletro.

Anno di impianto: 1998 Merlot, 1999 Syrah.

Densità: 5500 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 8 grappoli di Merlot per pianta, 4 grappoli di Syrah per pianta.

Vendemmia: manuale in cassette.

Vinificazione: 100% in anfore di terracotta

Affinamento: l'affinamento avviene in barrique e tonneaux nuove per 16-18 mesi. Si conclude con ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Capacità di invecchiamento: circa 10 anni.

Note degustative: rosso dagli intensi riflessi, mostra affascinanti aromi di piccole bacche rosse con sentori speziati. Al palato è ricco e vellutato con tannini ben integrati e un finale molto piacevole, lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati: grazie agli aromi intensi e alla ricca struttura, si combina bene con gli arrostiti o con carni stufate.

Temperatura di servizio: 16°C-18°C.

Appellation and name of the wine: IGT Toscana, Pazzesco

Grape varieties: Merlot 60%, Syrah 40%.

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

Type of soil: clay with rocks and limestone matrix.

Year of planting: 1998 Merlot, 1999 Syrah.

Density: 5500 stocks per hectare.

Pruning system: horizontal spur pruned cordon.

Yield: 4 cluster per vine (Syrah), 8 cluster per vine (Merlot).

Harvest: by hand, in small cases to preserve the integrity of the berries.

Vinification: 100% in terracotta jars.

Aging and refining: in new barriques and Tonneaux for 16-18 months. 6 more months in the bottle.

Aging potential: 10 years.

Tasting notes: deep ruby red with purple reflexes. It shows very appealing and intense aromas of small berries with hints and spices. At the palate is rich and velvety with very well integrated tannins and a very pleasant, long and persistent end.

Recommended pairings: for its intense flavors and rich structure, it matches well with roasted or stewed meats.

Serving temperature: 16°C-18°C.