



CASTELLO DEL TREBBIO



Denominazione e nome: Pazzesco, Toscana IGT

Vitigni: Merlot 100%.

Esposizione: nord/ovest – sud/ovest.

Tipologia di suolo: terreno argilloso con buona capacità di drenaggio grazie alla presenza di scheletro di matrice calcarea.

Anno di impianto: 1999.

Densità: 5000 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 1 /1,2 Kg per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo e raccolta in piccole cassette da 10 Kg.

Vinificazione: dopo la diraspatura ed una leggera pigiatura il mosto viene fatto fermentare in piccole vasche di acciaio. Le fermentazioni si attivano in maniera spontanea. La macerazione si protrae dai 13 ai 18 giorni, a seconda dell'annata.

Affinamento: in botti da 20hl per 13/18 mesi: 50% in tonneau nuove di rovere francese, 50% in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio. I legni selezionati sono il risultato di anni di pratica e di esperienza. Ulteriore affinamento in bottiglia per circa 18 mesi.

Capacità di invecchiamento: oltre 20 anni.

Temperatura di servizio: 16 °C in estate, 18 °C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



14%