

Castello del Terriccio

CASTELLO DEL TERRICCIO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosso

Vitigno Syrah, Petit Verdot

Tipologia del terreno I terreni sono ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili. Affacciati sul mare mediterraneo beneficiano di un riflesso del sole unico, di una brezza moderata dalla costa e l'abbondanza di luce solare promuove una maturazione unica.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione La vendemmia avviene rigorosamente a mano. Dopo una prima selezione in vigna al momento della raccolta manuale, all'arrivo in cantina, le uve vengono accuratamente selezionate una seconda volta diraspate delicatamente e pressate avendo cura di non rompere la buccia degli acini. La fermentazione alcolica meticolosa avviene nei vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve durata circa 20 giorni.

Invecchiamento L'affinamento avviene in Tonneaux di Rovere francese di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato ed imbottigliato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino tenue con riflessi granati.

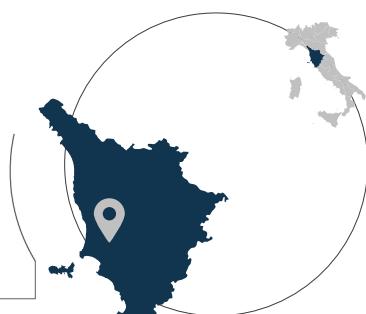
Profumo Bouquet elegante e complesso con profumi di violetta, aromi di piccola frutta rossa, note speziate e balsamiche.

Sapore Al palato è potente e strutturato, con aromi ricchi, una trama tannica di notevole spessore e un'equilibrata freschezza. Il finale è molto lungo e persistente, con chiusura su aromi di spezie orientali.

Abbinamenti Si abbina a secondi piatti di carni rosse, arrosti, stufati e a selvaggina di piuma.



CASTELLINA MARITTIMA / TOSCANA



CASTELLO DEL TERRICCIO

ANNO DI FONDAZIONE | 1949



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT, SYRAH, SAUVIGNON BLANC, VIOGNER

ENOLOGO | VALERIO CORSINI (enologo)
EMANUELE VERGARI (enotecnico)
CARLO FERRINI (consulente esterno)

