

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.

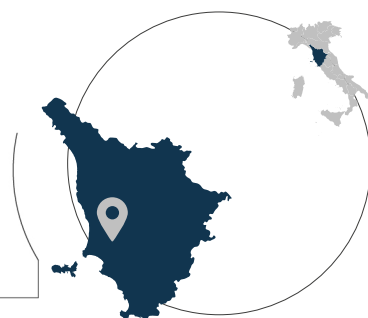
## NOTE ORGANOLETTICHE

**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, arrostiti, stufati e a selvaggina di piuma.



CASTELLINA MARITTIMA / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 1949



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



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

