

Castello del Terriccio

CON VENTO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Bianco

Vitigno Sauvignon, Viognier

Tipologia del terreno Presenza di pietre e fossili.

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Fermentazione in acciaio alla temperatura di 16 °C.

Invecchiamento In acciaio per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

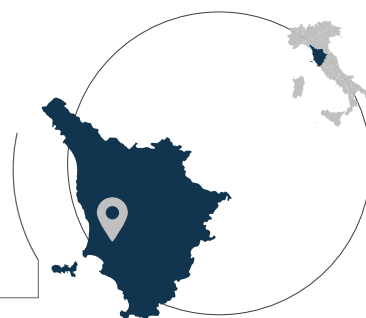
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino.

Profumo Al naso esprime un bouquet con note di frutta matura, frutta esotica e nuances vegetali.

Sapore Al palato il gusto è fruttato e ben equilibrato dall'acidità. Finale leggermente sapido.

Abbinamenti Si abbina a antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, uova e torte salate.



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

