

Castello del Terriccio

LUPICAIA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosso

Vitigno Cabernet Sauvignon, 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 in vinificatori in acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata. La macerazione delle uve dura circa 20 giorni per il Cabernet Sauvignon e 16 giorni per il Petit Verdot.

Invecchiamento L'affinamento avviene separatamente in Tonneaux di Rovere francese nuovi per un periodo di circa 24 mesi di cui 6 sulle fecce fini. Vi è poi un successivo assemblaggio e un ulteriore periodo di affinamento di almeno 12 mesi in bottiglia prima della sua commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Bouquet intenso, ricco e molto elegante, di frutta selvatica, marasche, cioccolato, tabacco e spezie dolci.

Sapore Al palato è energico, strutturato e grintoso, di buona freschezza e sapidità, con tannini ben levigati.

Abbinamenti Si abbina bene con carni alla griglia, arrosti, stufati accompagnati da funghi o con selvaggina arrosto.



CASTELLINA MARITTIMA / TOSCANA




CASTELLO DEL TERRICCIO

 ANNO DI FONDAZIONE | 1949



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

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

