

Castello del Terriccio

# TASSINAIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana Rosso

**Vitigno** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Tipologia del terreno** I terreni dove si trovano i vigneti sono caratterizzati da varie e composite morfologie con forte presenza di pietre e fossili. L'altitudine è compresa fra i 100 e i 300 m s.l.m., con esposizione a sud-sud-ovest.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** Pressatura e diraspatura estremamente soffice. Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata, con macerazioni delle uve per circa 9-12 giorni per il Merlot e di 12-15 giorni per il Cabernet. Durante le fermentazioni successivi rimontaggi e délestages.

**Invecchiamento** L'affinamento avviene a masse separate per varietà, in Tonneaux di Rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Dopo essere stato assemblato e imbottigliato riposa altri 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino molto intenso.

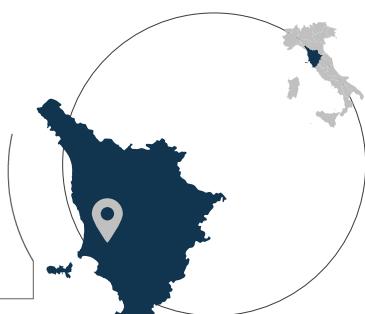
**Profumo** Il quadro olfattivo è caratterizzato da aromi di piccoli frutti a bacca scura, marasca, leggere note di confettura, spezie morbide, vaniglia, ricordi boisé e di erbe selvatiche della macchia mediterranea.

**Sapore** La struttura è importante, con tessitura tannica elegante ed evoluta, aromi complessi e ricchi, di grande maturità espressiva, che conducono a un finale persistente ed equilibrato.

**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, VIOLNER

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

