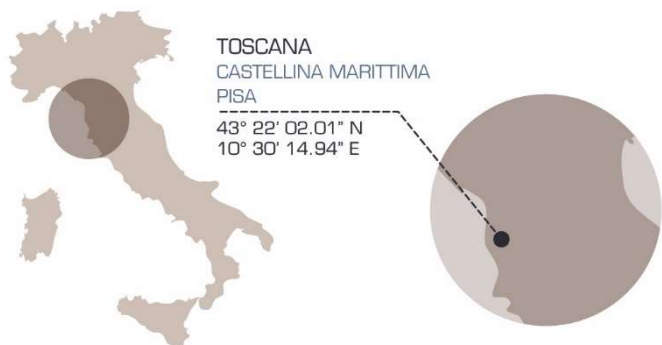


CASTELLO DEL TERRICCIO
CASTELLINA MARITTIMA / TOSCANA

CASTELLO DEL TERRICCIO



CASTELLO DEL
TERRICCIO



TOSCANA
CASTELLINA MARITTIMA
PISA
43° 22' 02.01" N
10° 30' 14.94" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1949



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON /
MERLOT / SYRAH / CABERNET
FRANC / PETIT VERDOT /
SAUVIGNON BIANC / VIOGNER



ESTENSIONE
TERRITORIO
65 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
200.000 / 250.000

VITIGNO

50% Syrah, 25% Petit Verdot,
altre uve di bacca rossa

VINIFICAZIONE

Temperatura controllata di
31 °C

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

AFFINAMENTO

18 mesi in barriques di Allier

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

16/18 °C

TIPOLOGIA TERRENO

Ricco di minerali ferrosi con
presenza di pietre e fossili

GRADO ALCOLICO

14.5%

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino tenue con riflessi granati.

Perfetto per gli intenditori ed i veri appassionati. Ideale se lasciato invecchiare per almeno cinque anni, questo vino è intenso, molto morbido, strutturato, ma anche fragrante e intrigante, con note speziate e tostate davvero particolari; inoltre è dotato di una lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Il Toscana Rosso IGT "Castello del Terriccio" del Castello del Terriccio è un vino di grande eleganza, che si abbina a secondi piatti di carni rosse elaborati e ricercati o a selvaggina di piuma.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com