



CASTELLO DEL TERRICCIO

Schede tecniche



CASTELLO DEL TERRICCIO

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




CASTELLO DEL TERRICCIO

 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, VIognier



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI

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



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



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



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.

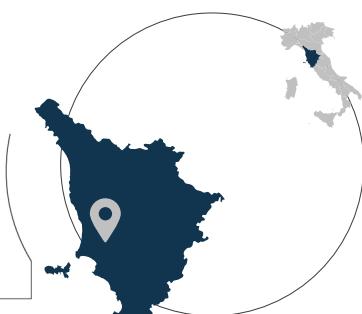
Profumo Bouquet elegante e complesso con profumi di violetta, aromi di piccola frutta rossa, note speziate e balsamiche.

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, 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, VIOGNER

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



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 ORANOGETTICHE

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, VIOGNER

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



Castello del Terriccio

GIAN ANNIBALE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Toscana Rosso

Vitigno 60% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon

Tipologia del terreno Il sottosuolo è calcareo ricco di scheletro, perfettamente equilibrato nella componente minerale di macro e micro elementi.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, le uve vengono vinificate separatamente. La macerazione delle uve in vasca si protrae per circa 18/25 giorni con quotidiani rimontaggi, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione. Il ciclo di macerazione si conclude con la svinatura e la pressatura. Il vino ottenuto viene quindi immediatamente stoccati in barrique e tonneaux di rovere francese dove inizia la fermentazione malolattica

Invecchiamento L'affinamento si protrae per circa 20/24 mesi durante i quali il vino viene monitorato. Il vino successivamente riposa in bottiglia.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti.

Profumo Bouquet speziato con prevalenza di pepe nero, ribes e mirtillo

Sapore In bocca ha una trama gustativa elegante, con tannino fine e setoso; ne risulta una progressione equilibrata con un finale di rara persistenza.

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



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



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



Castello del Terriccio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOTE GENERALI

Tipologia Olio Extravergine di Oliva

Materia prima Moraiolo, Leccino, Maurino, Frantoio, Pendolino, Rosciola

Età delle piante 50/60 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore verde brillante con riflessi dorati.

Profumo Buon fruttato con sentore di erba e carciofo tipico di un olio toscano.

Sapore Rotondo, pulito, leggermente piccante.



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)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

 VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MERGALLI