

CASTELLO DEL TERRICCIO
CASTELLINA MARITTIMA / TOSCANA

CON VENTO



CASTELLO DEL
TERRICCIO



ANNO DI
FONDAZIONE
1949



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



ESTENSIONE
TERRITORIO
65 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
200.000 / 250.000

VITIGNO

Viognier, Sauvignon Blanc

GRADO ALCOLICO

13%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio alla
temperatura di 16 °C

AFFINAMENTO

Acciaio per circa sei mesi
prima dell'imbottigliamento

TIPOLOGIA TERRENO

Presenza di pietre e fossili

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino. Al naso esprime un bouquet con note di frutta matura, frutta esotica e nuances vegetali. Al palato il gusto è fruttato e ben equilibrato dall'acidità. Finale leggermente sapido.

ABBINAMENTI

Il Toscana IGT "Con Vento" del Castello del Terriccio è un vino che si abbina a tutto pasto con menù di mare, in particolare con primi piatti o con pesce alla griglia.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com