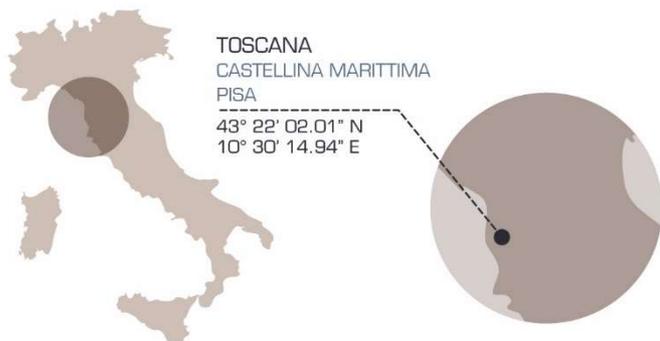


CASTELLO DEL TERRICCIO
CASTELLINA MARITTIMA / TOSCANA



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 BLANC / VIOGNER



ESTENSIONE
TERRITORIO
65 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
200.000 / 250.000

VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

GRADO ALCOLICO

14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

VINIFICAZIONE

Fermentazione alla temperatura controllata di 31 °C

AFFINAMENTO

Barriques per un periodo di 18 mesi

TIPOLOGIA TERRENO

Ricchi di minerali ferrosi con presenza di pietre e fossili

NOTE DEGUSTATIVE

Tonalità intensa e concentrata, che richiama il rubino, accompagnato da lievi sfumature granata. Il bouquet di aromi che costituisce il profilo olfattivo si muove su note stratificate e ampie, in cui la frutta si alterna ad aromi più speziati. All'assaggio è di ottima struttura, rotondo, con un sorso energico, dove freschezza e mineralità rappresentano gli elementi di una beva scorrevole, grazie anche a un tannino finemente integrato.

ABBINAMENTI

È un vino intenso e di buona struttura, si abbina bene con carni alla griglia, arrostiti, stufati accompagnati da funghi o con selvaggina arrostito.

LUPICAIA



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com