

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 BIANC / VIOGNER



ESTENSIONE TERRITORIO
65 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
200.000 / 250.000

VITIGNO

Cabernet Sauvignon, Merlot

GRADO ALCOLICO

14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

AFFINAMENTO

I vini maturano separatamente in barriques d'Allier, in parte di secondo passaggio, per 14-16 mesi.

TIPOLOGIA TERRENO

Presenza di pietre e fossili

NOTE DEGUSTATIVE

Il colore è rosso rubino molto intenso. 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. 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

Il Toscana Rosso IGT "Tassinaiia" del Castello del Terriccio si abbina a secondi piatti di carni rosse, arrostiti, stufati e a selvaggina di piuma.

TASSINAIA



CASTELLO DEL TERRICCIO



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com