

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 stoccato 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.

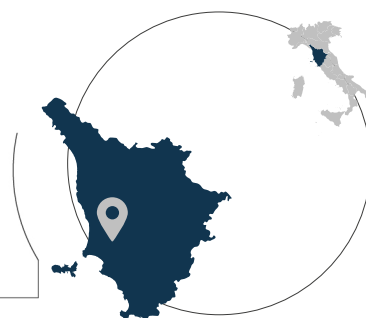
NOTE ORGANOLETTICHE

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



 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, VIOGNER

