

**In vino veritas**

# Toscana Rosso IGT

## Castello del Terriccio

**C**astello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri.

La Tenuta ha una storia millenaria che risale all'epoca etrusca, ma è a Gian Annibale Rossi di Medelana (1942-2019), che deve la notorietà e l'importanza di cui gode attualmente nel mondo come azienda vinicola vocata alla produzione di vini di altissima qualità. La scelta delle varietà dei vitigni, compiuta in accordo con l'enologo Carlo Ferrini, consulente aziendale sin dai primissimi anni '90, ha privilegiato una accurata selezione di ceppi internazionali. I 65 ettari di vigneto sono posizionati in modo che il mare faccia da specchio e quindi la luce vi arrivi di riflesso, con una durata più prolungata rispetto a quella diretta del sole.

I terreni sono quelli in cui gli elementi minerali, tra cui ferro e rame, si mescolano alla tessitura di medio impasto con una equilibrata interazione di sabbie, limo e argilla. Con Lupicaia, Castello del Terriccio, Tassinai, annoverati sin dai loro esordi tra i più grandi vini rossi di sempre, l'azienda ha scritto pagine importanti nella storia del vino italiano e ha contribuito al successo della enologia toscana e italiana nel mondo. La viticoltura è condotta solo in riferimento alle parcelle più vocate, con le migliori esposizioni al sole e alle brezze marine. Tra i filari trovano posto alcune delle più importanti varietà internazionali, tra cui Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, che daranno vita a vini di eccezionale struttura ed eleganza. Al fine di preservare le caratteristiche originarie delle uve e dello speciale accento conferito loro dal territorio di provenienza, le vinificazioni avvengono separatamente e con tempi variabili in relazione alle singole varietà, parcelle e annate, con lunghi tempi di fermentazione



### SCHEDA TECNICA

**COLORE:**

Rosso rubino tenue con riflessi granati.

**PROFUMO:**

Intenso, molto morbido, strutturato, ma anche fragrante e intrigante.

**SAPORE:**

Note speziate e tostate davvero particolari abbinata a una lunga persistenza.

**ABBINAMENTI:**

Il Toscana Rosso IGT "Castello del Terriccio" del Castello del Terriccio è un vino di grande eleganza, che si abbina a secondi piatti di carni rosse elaborati e ricercati o a selvaggina di piuma.

e l'affinamento in tonneau e barrique. I vini del Castello del Terriccio esprimono tutta l'eleganza e il prestigio della storia millenaria di questa tenuta. Il Toscana Rosso IGT "Castello del Terriccio" del Castello del Terriccio in particolare nasce da uve 50% Syrah, 25% Petit Verdot e altre uve di bacca rossa, viene allevato con il sistema del cordone speronato e vinificato alla temperatura controllata di 31°C. L'affinamento avviene per 18 mesi in barriques di Allier. Va servito a una temperatura di 16°C-18°C e presenta un grado alcolico di 14,5°. Ideale se lasciato invecchiare almeno 5 anni.

