

Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Grill, Rotes Fleisch

Beschreibung

Das Weingut Castello del Terriccio unweit von Pisa umfasst mit rund 1700 Hektaren, eine grosse Anzahl Weinbergen und beschäftigte in seiner Blütezeit im 19. Jahrhundert bis zu 600 Mitarbeiter. Nebst der Herstellung von Spitzenweinen zählen zu dem Gut 12'000 Olivenbäume, ein Pferdezuchtbetrieb, Agrarbau und eine Forstwirtschaft. Das Weingut befand sich bereits in den Händen von namhaften Besitzern: Im 13. Jahrhundert erwarb es der Papst für die Adelsfamilie Gaetani, welche das Gut für rund 500 Jahre betrieben. Die Familie baute es zu einem erfolgreichen landwirtschaftlichem Betrieb um und baute die Häuser und Keller, welche noch heute vorhanden sind. Zwischen dem 17. Jahrhundert und 1921 ging das Gut über in den Besitz eines polnischen Prinzen, bis es schliesslich an Dr. Gian Annibale Rossi di Medelana Serafini Ferri übergang, in dessen Familienbesitz sich das Anwesen noch Heute befindet. Seit den 1980er Jahren stellt die Familie hochwertige Weine aus den Sorten Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay und Sauvignon Blanc her.

Die nach Südwesten ausgerichteten Weinberge sind geprägt von Sand- / Steinböden und bringen kräftige, dichte Weine hervor. Für den Terriccio Tassinai wurden die Merlot Trauben ab dem 13. September und die Cabernet Sauvignon Trauben ab dem 21. September von Hand gelesen. Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur bei 30 Grad in Edelstahltanks statt. Danach baut der Wein für mindestens 14 Monate in ausgewählten Barriques aus.