

DRINKS.

**Castello del Terriccio Tassinaia IGT
2017 75cl**

Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

[illegible]

Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, viandes rouges

Description

Le domaine viticole Castello del Terriccio, situé non loin de Pise, s'étend sur environ 1700 hectares, composé d'un grand nombre de vignobles qui employait jusqu'à 600 personnes à son apogée au XIXe siècle. Outre la production de vins de qualité supérieure, le domaine comprend 12 000 oliviers, un élevage de chevaux, des cultures agricoles et des forêts. Le domaine était déjà entre les mains de propriétaires notables: au 13e siècle, le pape l'a acquis pour la noble famille Gaetani, qui a géré le domaine pendant environ 500 ans. La famille l'a transformé en une entreprise agricole prospère et a construit les maisons et les caves qui s'y trouvent encore aujourd'hui. Entre le XVIIe siècle et 1921, le domaine est passé entre les mains d'un prince polonais, jusqu'à ce qu'il soit finalement transmis au Dr Gian Annibale Rossi di Medelana Serafini Ferri, dont la famille est toujours propriétaire de la propriété aujourd'hui. Depuis les années 1980, la famille produit des vins de haute qualité à partir des cépages Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay et Sauvignon Blanc.

Les vignobles orientés vers le sud-ouest sont caractérisés par des sols sablonneux-pierreux et produisent des vins puissants et denses. Pour le Terriccio Tassinaia, les raisins de Merlot ont été récoltés à la main à partir du 13 septembre et les raisins de Cabernet Sauvignon à partir du 21 septembre. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 30 degrés dans des cuves en acier inoxydable. Le vin vieillit ensuite pendant au moins 14 mois dans des fûts sélectionnés.