

DRINKS.

Tenuta del Terriccio Castello del Terriccio 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802494
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pise, Toscane
Embouteilleur	Castello del Terriccio, Via Bagnoli 16, Loc. Terriccio, 56040 Castellina Marittima (Pisa), Italie
Marque	Castello del Terriccio
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	22 mois
Dégustation	on reconnaît le tabac, le bois de chêne, les mûres, les myrtilles, le cuir, le chocolat, la terre, le balsamique, le poivre, la réglisse, les cerises, les pruneaux et les violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à base de Syrah et de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2016
-----------	------

En accord avec	charcuterie, volaille, grillades, veau et bœuf, agneau
-------------------	---

Description

Le domaine Castello del Terriccio s'étend sur une surface totale de 1500 hectares en Toscane. 65 hectares sont réservés aux vignobles, tandis que le reste est constitué d'oliveraies, de champs agricoles, de prairies et de forêts. Les cépages rouges (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot) sont cultivés en espalier ; les cépages blancs (Viognier, Sauvignon Blanc) en guyot. L'année 2000 a été le premier millésime du vin rouge portant le nom du domaine, qui compte depuis lors parmi les vins leaders de la marque et a été récompensé à de nombreuses reprises. Après les vendanges manuelles à la mi-septembre et un tri minutieux, les raisins sont égrappés et pressés. La fermentation alcoolique et la macération ont lieu pendant 20 jours en cuve d'acier. Le vin est ensuite élevé pendant 22 mois en fûts de chêne français de 500 litres.