

CASTELLO DEL TERRICCIO

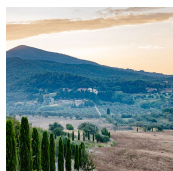


2018 Tassinaia - Castello del Terriccio

EB94

Ein Toskaner aus Merlot und Cabernet Sauvignon mit einem kraftvollen Auftakt - Sattes Rubinrot, mit feinen violetten Rändern. Süsse Noten von Marmelade, Holz und Eukalyptus.

Der Tassinaia wird heute zu gleichen Teilen aus den bodenständigen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot hergestellt. Produktion: 70.000 Flaschen. Nach 14 Monaten Ausbau in Barriques aus französischem Eichenholz wird auch der Tassinaia verschnitten, dann reift er weitere ca. 12 Monate in der Flasche, ehe er in den Handel gelangt. 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot
Sattes Rubinrot, mit feinen violetten Rändern. Süsse Noten von Marmelade, Holz und Eukalyptus. Am Gaumen kraftvolle Auftakt, opulent, fleischig, mit herrlichen, satten Tanninen



Terriccio

Seit dem 13. Jahrhundert wird auf Terriccio bereits Wein produziert. Aber erst seit 10 Jahren gehören diese Weine zur Weltspitze. Graf Rosso di Medelana war schon immerein Liebhaber großer Rotweine - speziell aus Bordeaux - und entschloss sich Mitte der siebziger Jahre, nach dem Erfolg seines Nachbarn Sassica (Marchese Incisa), auf seinem Gut Terriccio selbst große Weine zu erzeugen. Ein wunderschönes Weingut, im Süden der Toskana nahe dem Meer gelegen, daher klimatisch begünstigt und gemeinsam mit den Böden außergewöhnlich gut für Cabernet und Merlot geeignet!

ITALIEN

Toscana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen. Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekannteste Weißwein der Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo - ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super - Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole torte oder Fontalloro.