

<https://vino.it/castello-del-terraccio-tassinaia-2007-toscana-igt.html>



Castello del Terraccio TASSINAIA 2007

Toscana IGT

0.75 l

Gambero Rosso: Due bicchieri

Bibenda: Quattro grappoli

Parker: 92 punti

Wine Spectator: 94 punti

[Recensisci per primo questo prodotto](#)

Questo vino, ottenuto solo dalle uve rosse migliori dell'azienda, accuratamente selezionate in vigna ed in cantina, è impreziosito da un paziente affinamento in legno di 14 mesi. Il risultato è un vino pieno, caldo, corposo, intenso, che vi avvolgerà con la sua morbidezza.

29,90 €

Esaurito

♥ [Aggiungi ai preferiti](#)

🔍 [Confronta](#)

Dettagli

Il suo nome, "luogo dei sassi", deriva da un lato dalla pietra presente nel sottosuolo di questi terreni che è servita alla costruzione della maggior parte dei fabbricati presenti sul lato del podere dove si trovano gli impianti chiamati "Tassinaia". Il Tassinaia è ottenuto in percentuali pressoché uguali, da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese tutte di origine autoctona. Dopo 14 mesi di affinamento in barriques di rovere francese, anche il Tassinaia viene assemblato e fatto affinare in vetro per circa 12 mesi prima di essere commercializzato.

Scheda del vino

Paese	Italia
Regione	Toscana
Azienda	Castello del Terraccio

Denominazione	Toscana IGT
L'azienda	<p>Il Castello del Terriccio è situato parte nella provincia di Pisa (a circa 30 chilometri dal capoluogo) e parte in provincia di Livorno, al limite settentrionale della Maremma Toscana. Bolgheri è a 20 chilometri, Cecina a meno di 10 km. I terreni della Tenuta sono parte in pianura e parte in collina, poco sotto il paese di Castellina Marittima. Nella parte più alta sono posti i boschi di cerri e querce, mentre scendendo a valle, verso il mare, più vicino alla casa padronale, la coltivazione è prevalentemente a cereali e olivi e infine ecco le viti. Le rovine del castello, da cui deriva il nome dell'azienda, ci riportano al Medioevo. Strategicamente posizionato in cima alle colline, abbracciava con lo sguardo tutta la costa tirrenica: era una torre di avvistamento da cui i Pisani potevano scorgere in tempo l'arrivo dei pirati Saraceni ed evitare le loro terribili razzie. Tra il Duecento e il Trecento, il vescovo di Pisa, nipote di papa Bonifacio VIII, in nome della Chiesa Romana, concesse in enfiteusi la tenuta ai conti Gaetani, che ne restarono proprietari per cinque secoli, durante i quali la realtà fortificata del castello lasciò il posto ad una attività agricola sempre più consistente: di qui la costruzione della fattoria per organizzare la produzione di grano, olive e uva, classiche colture della zona, con la realizzazione, nel Seicento, dei fabbricati ed in seguito della cantina aziendale. Alla fine del Settecento, quel ramo della famiglia Gaetani rimase senza eredi e il Terriccio fu acquistato dai principi Poniatowski, emigrati dalla Polonia, ai quali la proprietà - di grande interesse anche minerario, per la ricchezza di ferro, rame e altri minerali rinvenuti in profondità nei terreni collinari - appartenne fino alla prima guerra mondiale. La storia moderna del Terriccio ha inizio nel primo dopoguerra, quando la Tenuta fu acquisita dai conti Serafini Ferri. Con gli importanti interventi di miglioramento fondiario realizzati negli anni Venti, i Serafini Ferri modernizzarono sensibilmente la fisionomia agricola dell'azienda approfondendo la vocazione agricola del Terriccio. Vennero messi a coltura la maggior parte dei terreni, realizzati oliveti e vigneti e ristrutturati la maggior parte dei vitigni. Fino agli anni Settanta la tenuta, che ospitava ben 60 famiglie di mezzadri, era più conosciuta per l'attività cerealicola (al punto da conquistare il record europeo di produzione del granturco in secondo raccolto), che per l'attività in campo vinicolo e difatti nel 1980 erano solo 25 gli ettari vitati. Ancora oggi è viva l'attenzione verso la coltivazione biologiche di cereali (farro e frumento), foraggio e olivi accanto alla quale è cresciuta sempre più la dedizione verso la coltivazione di uva, tanto che i vitigni coltivati ora occupano 60 ettari di terreno. Sotto la guida di Gian Annibale Rossi di Medelana Serafini Ferri, il Terriccio è un'importante azienda agricola di 1860 ettari che grazie alla cura posta, in particolare nella coltivazione dell'uva, produce vini dotati di grande personalità e legati profondamente al loro terroir.</p>
Vitigno principale	Cabernet Sauvignon
Uvaggio	Merlot e altre uve a bacca rossa
Alcol (%)	14.00
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Carne rossa, primi a base carne, formaggi stagionati, selvaggina

[Home](#) → [Tassinaia 2007](#)



Tassinaia 2007

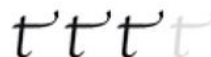
Il nostro parere:



Wine Spectator:
92/100

Robert Parker:
94/100

AIS



Veronelli



Anno: 2007

Cantina: Castello del Terriccio

Regione: Toscana

40,48 €

Disponibilità: Disponibile

Qtà:

[Aggiungi al carrello](#)



[Aggiungi alla Wishlist](#)



[Suggeriscilo via email ad un amico](#)

TIPO DI VINO

Rosso

AROMA DEL VINO

Aromatico, Etereo, Minerale,
Speziato, Tostato

<http://www.dolce-vite.com/tassinaia-2007.html>

IDEALE CON

Carni rosse, Formaggi stagionati,
Selvaggina da pelo

DESCRIZIONE

CARATTERISTICHE

CANTINA

REGIONE



PREMI E RICONOSCIMENTI

DOLCE-
VITEWINE SPECTATOR:
92/100ROBERT PARKER:
94/100

AIS

VERONELLI

CANTINA	Castello del Terriccio	ANNATA	2007
ORIGINE	Toscana	COLORE	Rosso
FORMATO	Bottiglia standard (750 ml)	DENOMINAZIONE	Toscano o Toscana IGT
TIPOLOGIA	Rosso	TITOLO ALCOLOMETRICO	14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C	AROMA DEL VINO	Aromatico, Etereo, Minerale, Speziato, Tostato
ABBINAMENTO	Carni rosse, Formaggi stagionati, Selvaggina da pelo	OCCASIONE D'USO	Evento speciale, Per stupire, Serata romantica
VITIGNI	50% Cabernet sauvignon , 50% Merlot		

Safra 2007. Jantar Confraria La Ribotta no Luigi Pietro em 28/07/2016.