



CASTELLO DEL TREBBIO

PAZZESCO

DENOMINAZIONE E NOME

IGT Toscana, Pazzesco

VITIGNI

Merlot 60%, Syrah 40%

TIPOLOGIA DI SUOLO

Medio impasto con buona presenza di calcare e scheletro.

ANNO D'IMPIANTO

1998 Merlot, 1999 Syrah

DENSITA'

5500 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

PRODUZIONE

5 grappoli per pianta.

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE

100% in anfore di Terracotta.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene in barrique e tonneaux nuove per 16-18 mesi a seconda dell'annata. Si conclude con ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Circa 10 anni.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso dagli intensi riflessi, mostra aromi affascinanti di piccole bacche rosse con sentori speziati. Al palato è ricco e vellutato con tannini ben integrati e un finale molto piacevole, lungo e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Dati i suoi intensi aromi e la sua ricca struttura, si combina bene con gli arrostiti o carni stufate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

