

Castello del Terriccio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

NOTE GENERALI

Tipologia Olio Extravergine di Oliva

Materia prima Moraiolo, Leccino, Maurino, Frantoio, Pendolino, Rosciola

Età delle piante 50/60 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

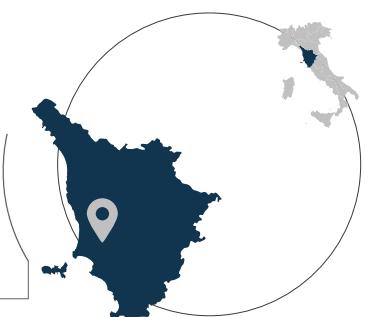
Colore Colore verde brillante con riflessi dorati.

Profumo Buon fruttato con sentore di erba e carciofo tipico di un olio toscano.

Sapore Rotondo, pulito, leggermente piccante.



CASTELLINA MARITTIMA / TOSCANA




CASTELLO DEL TERRICCIO

 ANNO DI FONDAZIONE | 1949



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, PETIT VERDOT, MERLOT, SYRAH, SAUVIGNON BLANC, VIognier

 ENOLOGO | VALERIO CORSINI (enologo)
EMANUELE VERGARI (enotecnico)
CARLO FERRINI (consulente esterno)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

 VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGLI