

Castello del Terriccio

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Olio Extravergine di Oliva

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

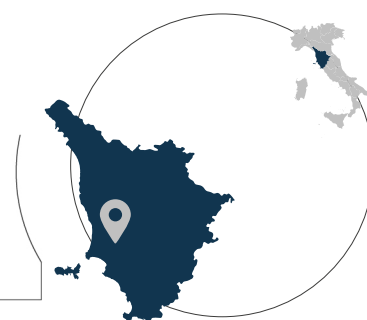
**Età delle piante** 50/60 anni

## 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



 ANNO DI FONDAZIONE | 1949

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

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

