

FATTORIA CASA DI TERRA

CASA DI TERRA - BOLGHERI SUPERIORE

Casa di Terra Bolgheri Superiore rappresenta al meglio la nostra filosofia aziendale fondata sul lavoro quotidiano, la passione, l'attaccamento alla storia di Bolgheri e al suo territorio, capace di esprimere vini dal carattere intenso e deciso ma con l'eleganza e l'equilibrio che solo i grandi terroir riescono ad esprimere. Casa di Terra nasce con questa consapevolezza, produrre un Cabernet Franc in purezza, vitigno che ha trovato in questo lembo di Costa Toscana la sua patria adottiva e dove riesce a trasmettere emozioni organolettiche uniche

VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 100% Cabernet Franc

Ubicazione: Bolgheri, vigneti Via Bolgherese

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2004 - 2011 - 2013

Tipologia suolo: Suoli argillosi ferrosi con presenza di una buona componente sabbiosa

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 65 q.li/ha



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in acciaio inox, dopo una macerazione a freddo di alcune ore, la fermentazione viene condotta in maniera naturale dai lieviti spontaneamente presenti sulle uve. Prosegue per circa 25 giorni ad una temperatura di 26/28°C

Affinamento: 20 mesi in barriques di rovere francese da 225 lt con media tostatura, 20% di 1° passaggio, 40% di 2° e 40% di 3° passaggio. Affinamento in bottiglia 12 mesi

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o chiarificato per conservarne le caratteristiche naturali

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso ampio con bouquet ricco di spezie e cuoio, poi integrato da note di frutta nera, sentori di affumicato e di grafite. L'ingresso in bocca è caldo e avvolgente. I tannini vellutati, dolci, morbidi vanno di pari passo alla succosità durante l'assaggio. Il finale estremamente persistente e lungo lascia in bocca sensazione di freschezza

ABBINAMENTI

Piatti a base di tartufo, carne a lunga cottura

FATTORIA CASA DI TERRA

MARONEA - DOC BOLGHERI SUPERIORE

Il Maronea esprime l'eleganza del Cabernet Sauvignon con le condizioni di coltivazione uniche di Bolgheri. Le uve provengono da cinque diversi vigneti per esprimere tutto il potenziale dei nostri terroir sulla via Bolgherese, nella zona delle Ferrugini e delle Sondaie, dove le diverse combinazioni fra suolo e vitigno creano un risultato finale unico



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Ubicazione: Bolgheri

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Anno impianto: 2002 - 2011

Tipologia suolo: argillosi marmosi con presenza di scheletro, suoli argillo-sabbiosi

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 65 q.li/ ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 25 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese di 1° - 2° passaggio e 6 mesi in bottiglia di media tostatura

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al colore si presenta rosso intenso e profondo. Al naso spiccano le note di frutta matura, caffè e tartufo. Leggere note animali fanno da contorno ad una bocca concentrata e ricca tipica dei grandi Cabernet. Fondamentale è l'affinamento per lunghi anni in bottiglia durante i quali il vino acquisisce l'eleganza e la definizione tipica dei grandi vini rossi di Bolgheri

ABBINAMENTI

Carne rossa, cacciagione, piccione

FATTORIA CASA DI TERRA

MOSAICO - DOC BOLGHERI

Mosaico è un Merlot in purezza che esprime tutto il potenziale di questa varietà nel territorio di Bolgheri. Le uve provengono da tre appezzamenti situati in zone differenti della denominazione. Il risultato è un blend equilibrato



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 100% Merlot

Ubicazione: Via Bolgherese, Ferruggini e Sondraie

Esposizione: Est - Ovest

Anno impianto: 2004 - 2011

Tipologia suolo: Suoli tendenzialmente argillosi con strati di ghiaia in profondità che rendono perfettamente drenante il terreno

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 85 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura di 26°C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: almeno 12 mesi in barriques di rovere francese di 2°-3° passaggio e 6 mesi in bottiglia.

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso sono evidenti sentori di frutti rossi con in evidenza mora e composta di lamponi. L' assaggio è avvolgente e setoso, seguono vibranti sentori di peperoncino dolce e spezie. Il finale è succoso con tannino vellutato

ABBINAMENTI

Carni rosse a lunga cottura, brasato o in umido, formaggi di medio/lunga stagionatura tipo pecorino 12 mesi o parmigiano 36 mesi

FATTORIA CASA DI TERRA

MORECCIO - BOLGHERI DOC

E' il primo vino nato a Casa di Terra e da sempre unisce in un blend equilibrato le varietà tipiche di Bolgheri. Moreccio è un vino moderno che esprime l'equilibrio e la piacevolezza unici che solo il territorio di Bolgheri sa trasmettere al vino. Un perfetto compagno per i saporiti piatti della tradizione, ottimo come vino da compagnia.



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 10% Syrah

Ubicazione: Bolgheri

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Anno impianto: 2002 - 2013

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 6.500 piante/ha

Resa per ettaro: 85 q.li/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 20 giorni condotta con lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: almeno 6 mesi in barriques di rovere francese di 3° - 4° passaggio e 6 mesi in bottiglia

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta rossa, vaniglia e spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante. Il tannino levigato e setoso contribuisce con un tocco di acidità a rendere il Moreccio un vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, tagliere di affettati, ragù di carne, carni rosse alla griglia

FATTORIA CASA DI TERRA

LENAIA - IGT TOSCANA ROSSO

Lenaia è il vino più giovane prodotto dall'azienda ed esprime tutta la gioiosità e la piacevolezza dei vini della Costa Toscana. Il suo nome deriva dalle feste dell'antica Grecia dedicate alla mescolta del vino e al dio Dioniso



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 70% Malbec – 20% Syrah – 10% Petit Verdot

Ubicazione: Costa toscana - Cecina e Bolgheri

Esposizione: Sud - Ovest

Anno impianto: 2002 - 2013

Tipologia suolo: Suoli argillosi e sabbioso argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa per ettaro: 90 q.li/ha



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio inox con temperatura 26/28° C per 15 giorni condotta con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve, fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento

Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia

Questo vino è imbottigliato senza essere filtrato o trattato per la chiarifica al fine di preservarne l'integrità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Lenaia presenta un colore rosso rubino intenso con note di frutta fresca, leggeri accenni speziati e piacevoli note floreali; la bocca è succulenta, dolce con tannino appagante e di grande piacevolezza

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti della tradizione toscana, pesce con salse al pomodoro

www.fattoriacasaditerra.com


CASA DI TERRA

info@fattoriacasaditerra.com