



||| G |||  
CASA DI TERRA  
*Bolgheri*



Cabemet Franc

Affinamento in barriques e 12 mesi in bottiglia. Casa di Terra Bolgheri Superiore, un Cabemet Franc, vitigno che ha trovato in questo lembo di Costa Toscana la sua patria adottiva.

*Aged in barriques and 12 months in bottle. Casa di Terra Bolgheri Superiore Cabernet Franc, a grape variety that has found in this corner of Tuscany its adopted home.*



Cabemet Sauvignon

Affinamento in barriques e 6 mesi in bottiglia. Connubio perfetto fra il Cabemet Sauvignon con le condizioni di coltivazione uniche di Bolgheri.

*Aged in barriques and 6 months in bottle. A perfect match between Cabemet Sauvignon and the unique growing condition of Bolgheri.*



Merlot

Affinamento in barriques e 6 mesi in bottiglia. Ricco e rotondo, ma al contempo complesso e dal carattere elegante riflesso del terroir di Bolgheri dove il Merlot si esprime in modo unico ed originale.

*Aged in barriques and 6 months in bottle. Rich and Round but also complex and elegant: in the great terroir of Bolgheri we produce this Merlot with a unique and original character.*



Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Affinamento in botte grande e 6 mesi in bottiglia. E' il primo vino nato a Casa di Terra e da sempre unisce in un blend equilibrato le varietà che creano un vino intenso, ricco e allo stesso tempo inaspettatamente facile da bere.

*Aged in oak cask and 6 months in bottle. The first born in Casa di Terra, since the beginning Moreccio is a balanced blend of three grapes able to create an intense, rich and surprisingly easy-drinking wine.*



### Vermentino

Fermentazione e affinamento in acciaio. Il Vermentino trova nei nostri vigneti condizioni perfette per la sua coltivazione: sole, brezze marine e suolo ricco di minerali.

*Stainless steel fermentation and ageing. Vermentino finds in our vineyard perfect growing condition: sunlight, sea breezes, rich mineral soils.*



### Malbec, Syrah, Petit Verdot

Fermentazione e affinamento in acciaio. Lenaia è un vino moderno che esprime l'equilibrio e la piacevolezza unici che solo il territorio di Bolgheri è in grado di trasmettere al vino.

*Stainless steel fermentation and ageing. Lenaia is a modern wine, it expresses unique balance and pleasantness which only the great territory of Bolgheri is able to convey.*



### Merlot, Syrah

Fermentazione e affinamento in acciaio. Un rosato moderno, vivace e delicato da gustare al bicchiere e, grazie alla sua delicata struttura, anche per accompagnare i cibi.

*Stainless steel fermentation and ageing. A modern style of rosé, lively and delicate to enjoy by the glass or, thanks to its structure, with food.*



### Vermentino

Fermentazione e affinamento in acciaio. Terre di Lavinia è un Vermentino in purezza, vino dalla forte identità territoriale tipico della costa Toscana.

*Stainless steel fermentation and ageing. Terre di Lavinia is a pure Vermentino, indigenous grape typical of the Tuscan Coast.*



### STORIA

Un territorio, dolci colline che degradano verso il mare, dove la vite regala vini dal carattere unico e autentico: questo è per noi Bolgheri, la nostra casa e la nostra terra. La nostra famiglia si è impegnata a coltivarla fin dagli anni 50 seguendo la tradizione. Noi, oggi, abbiamo investito la nostra passione dedicandoci al mondo del vino e siamo aiutati da questi territori e dalla loro natura. Lavorando giorno dopo giorno con impegno, vogliamo creare vini capaci di trasmettere il nostro sacrificio e lo spirito di questi luoghi. Casa di Terra dal 1950 è un'azienda agricola a conduzione familiare che si estende su circa 120 ettari, di cui 51 coltivati a vigneto Doc Bolgheri e IGT Toscana.

### HISTORY

*A territory, sweet hills sloping to the sea, where the grapevine gives wines of a unique and authentic character: this is what Bolgheri means to us, our home and our land. Our families is committed to growing it since the 50s, following the tradition. Today we have invested our passion, dedicating ourselves to the world of wine, helped by these territories and their nature. Working day by day with commitment we want to create wines which are able to spread our sacrifice and the spirit of these places. Casa di Terra is a family-run estate since 1950 and owns approximately 120 hectares, including 51 cultivated unde DOC Bolgheri and IGT Toscana wines.*



CASA DI TERRA

FATTORIA CASA DI TERRA S.S.

Strada Comunale delle Ferruggini, 162/C - 57022 - Bolgheri - Castagneto Carducci (LI)

Tel. +39 0565 749810 - Fax +39 0565 749807 - [visit@fattoriacasaditerra.com](mailto:visit@fattoriacasaditerra.com)

P. IVA IT01365300498

