



Home > Finestra del gusto > Degustazioni > GIAN ANNIBALE, IL VINO DEDICATO AL CAVALIERE DEL TERRICCIO

DEGUSTAZIONI NOTIZIE

## GIAN ANNIBALE, IL VINO DEDICATO AL CAVALIERE DEL TERRICCIO

*Il nuovo vino dedicato dal nipote Vittorio Piozzo di Rosignano allo zio scomparso*

Di Divina Vitale - 17 Settembre 2022



Serviva un vino a lui dedicato, perché con il Cavaliere Gian Annibale Rossi di Medelana, per gli amici Pucci, sembrava che la discussione non finisse mai, come il file rouge che lo legava e ci legava ai suoi vini.

C'era sempre qualcos'altro da aggiungere e da scoprire. Il viaggio nella vita e nel vino non si poteva esaurire. E lo ha dimostrato il nipote Vittorio Piozzo concretizzando una delle sue ultime intuizioni, una purezza di petit verdot.

E' così nato e uscito nel mercato nei giorni scorsi Gian Annibale 2018, blend di petit verdot, al 60% e cabernet sauvignon, un vino in edizione limitata che va ad arricchire il portfolio dell'azienda di Castellina Marittima, Castello del Terriccio.



Un vino sinuoso, denso e avvolgente. Molto floreale e con un freschezza dinamica sottolineata dal succo e dal tono croccante del melograno. Un vitigno, il petit verdot, molto difficile, con durezza e tempi di maturazione che spingono a lunghi affinamenti, ma che l'enologo Carlo Ferrini ha saputo domare con una gestione del tannino che è una delle caratteristiche più tangibili della sua elegante mano. Un'altra intuizione del cavaliere poi condotta a lieto fine dal nipote Vittorio, oggi alla conduzione dell'azienda. Un po' come lo "spirito guerriero" di Gian Annibale, irrequieto e schivo, ma alla fine domato e consegnato al pubblico per goderne appieno. Dai profumi favolosi di bosco e macchia che non si esauriscono, e traducono nel bicchiere la ricchezza vegetativa che culla l'ettaro e mezzo da cui nasce questo nuovo vino.

"Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo – ha spiegato Vittorio Piozzo di Rosignano-. E' l'omaggio al lavoro talentuoso di mio zio Gian Annibale, che mi ha preceduto nella gestione appassionata di Castello del Terriccio ed è anche il frutto di un percorso che ha origini lontane e simboleggia il passaggio di testimone tra noi due, nel segno della continuità.

Nella convinzione che il petit verdot potesse rappresentare il nuovo elemento distintivo del percorso di valorizzazione delle potenzialità vinicole di questa meravigliosa Tenuta, mio zio aveva già qualche anno fa posto le basi per la creazione di un blend incentrato su questo vitigno.

Al mio ingresso alla guida dell'azienda ho voluto proseguire il lavoro iniziato: con l'aiuto di Carlo Ferrini, che a quasi 30 anni dalla creazione di Lupicaia ha raccolto con entusiasmo questa sfida, abbiamo tradotto la visione iniziale di mio zio in un nuovo grande vino che oggi finalmente vede la luce e che non poteva che portare il suo nome."

Oltre 20 anni fa Gian Annibale Rossi di Medelana, in collaborazione con il vivaista francese Pier Marie Guillaume aveva iniziato a testare alcuni cloni di petit verdot negli areali del Terriccio ricercando scrupolosamente i terreni che per caratteristiche chimico/fisiche e di esposizione, rappresentassero le condizioni ottimali per ottenere la massima espressività di questa varietà.

Due sono le specifiche particelle che interessano questo progetto: Vigna Addis e Vigna Tregge, una superficie complessiva di circa 2 ettari. I vigneti hanno tra i 10 e i 15 anni.

L'affinamento si protrae per circa 20/24 mesi.