



Castello del Terriccio svela l'annata 2018

*Il vino dell'omonima cantina di Castellina Marittima compie 23 anni
Blend di Sirah e Petit Verdot ha conquistato tutte le Guide*

PAOLO ZAPPITELLI
p.zappitelli@iltempo.it

••• Ventitré anni vissuti intensamente. È la storia di Castello del Terriccio il vino rosso dell'omonima azienda toscana in quel di Castellina Marittima, nei boschi alle spalle della costa livornese ma già in provincia di Pisa, ereditata da Gian Annibale Rossi di Medelana nel 1975 e da lui ripensata da esclusiva azienda agricola a «laboratorio» di vigneti e vini che sono saliti ai vertici della produzione italiana. Castello del Terriccio è il penultimo nato in questa continua ricerca di qualità, nel 2000, ed è un blend tra Sirah

e Petit Verdot, dove il primo è comunque la parte dominante dell'uvaggio. Viene affinato in tonneaux d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Ne vengono prodotte circa 20.000 bottiglie l'anno.

Dal 2019 l'azienda è in mano al nipote del fondatore, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, che ha presentato a Roma al ristorante la Ciambella, una verticale di 9 annate, dalla debuttante 2000 all'ultima che uscirà in commercio a settembre, la 2018 che ha ricevuto commenti più che lusinghieri da tutte le Guide (75 euro il prezzo di vendita previsto). Un lungo excursus, dunque, dove naso e palato si immergono nei profu-

fumi di un sottobosco ricco di frutti rossi, frutta cotta e sotto spirito e che via via alle note più morbide affianca pepe nero, spezie, grafite, tannini eleganti ed equilibrati e una acidità che tiene il sorso sempre in equilibrio. Tra le migliori la 2006, la 2016 e la 2018 (anche se le prime due non sono facilmente reperibili) ma personalmente la 2000 ha il fascino di una bottiglia che concentra tutto quello che le altre annate devono ancora svelare. Il primo impatto è quasi salato, con una sapidità che però lascia subito il passo a un'armonia di profumi e gusto di ciliegia matura, frutta rossa sotto spirito, e poi qualche sbuffo di cuoio e tannini di una eleganza

sopraffina. Per la 2018, così come la 2016, il consiglio è di acquistarle e metterle da parte perché facciano ancora un po' di strada.

Castello del Terriccio ha da tempo imboccato la strada di un'azienda green a tutto tondo, le produzioni seguono il disciplinare della lotta integrata che consente di ridurre l'utilizzo degli agrofarmaci utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute. Le risorse idriche impiegate provengono da sorgenti naturali, pozzi e laghi alimentati dalle precipitazioni meteorologiche mentre la posizione delle cantine e della barriera consente che i travasi delle masse di vino possano avvenire per «gravità» riducendo sensibilmente il consumo di energia.

NAPOLI

VitignoItalia si sposta al Maschio Angioino

••• Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani che si svolge a Napoli, quest'anno al Maschio Angioino e non a Castel dell'Ovo interessato da lavori di ristrutturazione. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori e un calendario fitto di incontri, degu-

stazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. A proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma ancora una volta la sua attenzione verso i mercati stranieri. Anche per questa edizione è stata confermata la partnership con l'Ice che porterà a Napoli 20 buyer provenienti da 15 Paesi ai quali verrà offerta l'opportunità di incontrare i produttori presenti nelle due giornate.



La cantina
 Oggi è in mano a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana che è succeduto a Gian Annibale Rossi di Medelana



IL CIBO DI STAGIONE A MARZO

VERDURA

- barbabietole
- bietole
- broccoli
- carciofi
- cavolo cappuccio
- cavolfiori
- cavolini di Bruxelles
- cime di rapa
- cavolo verza
- cicoria
- cipolle
- cardi
- cavolo rosso
- carote
- crescione
- finocchi
- indivia
- lattuga
- patate
- porri
- radicchio
- rape
- scarola
- sedano
- spinaci
- topinambur

FRUTTA

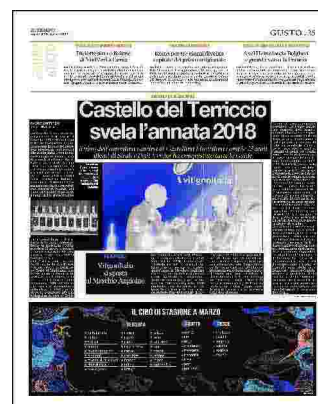
- arance
- kiwi
- limoni
- mandaranci
- mandarini
- mandorle
- mele
- pere
- pompelmi

PESCE

- merluzzo
- nasello
- sgombrò
- sardina
- sogliola
- spigola



WITHUB



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694