



## GIAN ANNIBALE 2018 CASTELLO DEL TERRICCIO

Novembre 23, 2022 / [Manlio Giustiniani](#) / [James' Tasting](#)

La nascita del **Gian Annibale** è la sintesi di un ininterrotto percorso di ricerca e valorizzazione delle migliori espressioni vinicole del *terroir* di **Castello del Terriccio**. In particolare, è frutto di un progetto dedicato alla sperimentazione sul Petit Verdot che, in alcune specifiche particelle della Tenuta, ha rivelato capacità espressive sorprendenti. Oltre 20 anni fa **Gian Annibale Rossi di Medelana**, all'epoca patron dell'azienda, 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. Il Petit Verdot trovò il suo habitat naturale in due specifiche particelle, *Vigna Addis* e *Vigna Tregge*, vigneti tra i 10 e i 15 anni, allevati a cordone speronato ed esposizione Nord/Sud, con una superficie complessiva di circa due ettari. Le due particelle sono caratterizzate da un *terroir* unico all'interno del variegato panorama aziendale per substrato, esposizione, umidità e ventilazione: si trovano in posizione collinare con lievi pendenze, orientate in modo tale da garantire la costante ventilazione dei filari di vite e un hanno un sottosuolo calcareo, argilloso e ferroso. Le caratteristiche del Petit Verdot del Terriccio avevano da sempre appassionato Gian Annibale e Carlo Ferrini, consulente enologo aziendale, sia per la concentrazione, la complessità e l'aromaticità dei tannini che per l'eccezionale contributo di equilibrio ed eleganza che si è dimostrato in grado di conferire ai vini, caratteristiche che già nel 2010 avevano determinato la scelta di adottarlo per il blend di **Lupicaia** in sostituzione del Merlot utilizzato fino ad allora. Le cure in vigna sono estremamente attente e meticolose e seguono i protocolli di agricoltura sostenibile.

La vendemmia avvenne manualmente nelle ore più fresche della giornata e dopo una prima selezione in vigna, del Petit Verdot il 19 settembre e del Cabernet Sauvignon il 25 settembre. Le uve furono trasferite in cantina e dopo la diraspatura e una soffice pigiatura vennero vinificate separatamente in vasche troncoconiche. La macerazione delle uve in vasca si protrasse per circa 18/25 giorni con quotidiani rimontaggi, follature manuali del cappello, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione. Il ciclo di

[Art](#)
[Champagne](#)
[Chord](#)
[Cigar](#)
[Culture](#)
[Cup](#)
[EVO](#)
[Food](#)
[Franciacorta](#)
[Hop](#)
[JAMES 7 BEST](#)
[James' Tasting](#)
[Lifestyle](#)
[News](#)
[Rooms](#)
[Spirits](#)
[Time](#)
[Travel](#)
[Umbria James](#)
[Wellness](#)
[Wheels](#)
[Wine](#)
[XMAS 2018](#)
[XMAS 2019](#)
[XMAS 2020](#)
[XMAS 2021](#)
[XMAS 2022](#)

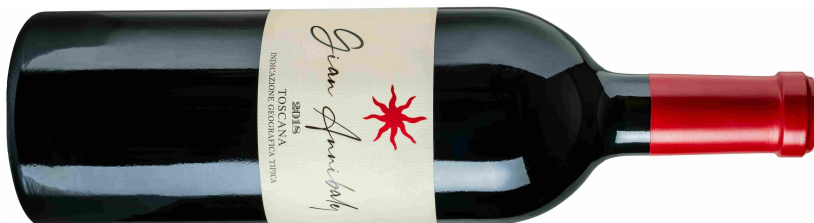
macerazione si concluse con la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce. Il vino ottenuto venne quindi stoccato in barrique e tonneaux di rovere francese dove avvenne anche la fermentazione malolattica. L'affinamento si protrasse per circa 20/24 mesi e successivamente riposto in bottiglia per completare l'evoluzione aumentandone la complessità.

### JAMES' TASTING

## GIAN ANNIBALE 2018 CASTELLO DEL TERRICCIO

*Igt Rosso Toscana*

*Petit Verdot 60 % e Cabernet Sauvignon 40 %*



Colore rosso rubino con riflessi brillanti, all'olfatto intenso, esprime un fruttato scuro di ciliegia, prugna e more, un bouquet floreale di peonie, macchia mediterranea, erbe aromatiche, con a seguire le speziature di pepe nero e noce moscata, cenni di tostature e un'esplosione balsamica dovuta al Petit Verdot. Al palato è dinamico, teso e verticale, con una leggera nota terrosa, di ottima struttura, un tannino fine e setoso ma leggermente astringente, che si bilancia con la massa glicerica, sino ad un finale ammandorlato e boisé, con persistenza mentolata.

### TERRICCIO.IT

**Tags:** Castello del Terriccio, Gian Annibale 2018, Gian Annibale Rossi di Medelana, James' Tasting

< Previous article  
SAN LEONARDO 2017



#### MANLIO GIUSTINIANI

Champagne Expert. Nato in una "raggiante" Catania degli anni '60, appassionato di James Bond e dello Champagne.

