



GIAN ANNIBALE, IL VINO DELLA MEMORIA

Ottobre 2, 2022 / [Giovanna Romeo](#) / [Highlights](#) / [Wine](#)



Castello del Terriccio è un luogo raro, fondamento e sostanza di quelle che erano le tradizionali proprietà agricole di Toscana: circa 1.500 ettari estesi lungo il limite settentrionale della **Maremma** Toscana di cui 800 ettari di bosco a querce, lecci ed eucalipti e macchia mediterranea, 400 di seminativo, 200 di pascolo, 40 ettari di uliveti e 60 di vigneto con un'importante biodiversità di flora e fauna. Molteplici, bucolici paesaggi offrono bellezza, armonia, profumi e il suggestivo spettacolo del sole che tramonta sul Tirreno, ispiratore dell'astro rosso a otto raggi rappresentato nelle etichette della Tenuta.

CATEGORIES

[Art](#)
[Champagne](#)
[Chord](#)
[Cigar](#)
[Culture](#)
[Cup](#)
[EVO](#)
[Food](#)
[Franciacorta](#)
[Hop](#)
[JAMES 7 BEST](#)
[James Tasting](#)
[Lifestyle](#)
[News](#)
[Rooms](#)
[Spirits](#)
[Time](#)
[Travel](#)



Terra, suolo, mare, aria e luce sono gli elementi unici, essenza di un contesto pedoclimatico in equilibrio tra uomo e natura, un microcosmo impareggiabile che l'intervento dell'uomo, con lungimiranza, ha saputo salvaguardare, proteggere, valorizzare. Il Petit Verdot ha trovato in questo contesto di terreni ricchi di elementi minerali e sabbia, limo e argilla, in particolare in due specifiche particelle di circa 2 ettari, Vigna Addis e Vigna Tregge, il suo habitat esclusivo. *"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"* racconta **Vittorio Piozzo di Rosignano** *"aveva già qualche anno fa posto le basi per la creazione di un blend incentrato su questo vitigno"*.



La storia del Petit Verdot a **Castello del Terriccio** inizia 20 anni fa con **Gian Annibale Rossi** di Medelana che in collaborazione con il vivaista francese **Pier Marie Guillaume** iniziò a testarne alcuni cloni ricercando i terreni che, per caratteristiche chimico/fisiche e di esposizione, rappresentassero le condizioni ottimali per ottenere la massima espressività di questa varietà. Un lavoro che il nipote Vittorio ha voluto proseguire al momento del suo ingresso in azienda, supportato dall'esperienza di **Carlo Ferrini**, consulente enologo aziendale, che ha accolto la sfida di portare avanti l'intuizione del patron con un grande vino: **Gian Annibale**, 60% Petit Verdot, 40 % Cabernet Sauvignon e una produzione limitata di sole 3668 bottiglie, destinate a un numero selezionatissimo di locali italiani e *wine merchants* internazionali, in commercio nel secondo semestre del 2022 *"Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo"* continua **Vittorio Piozzo di Rosignano** *"È 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."*

GIAN ANNIBALE 2018

Umbria James

Wellness

Wheels

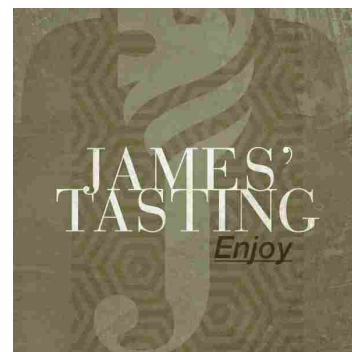
Wine

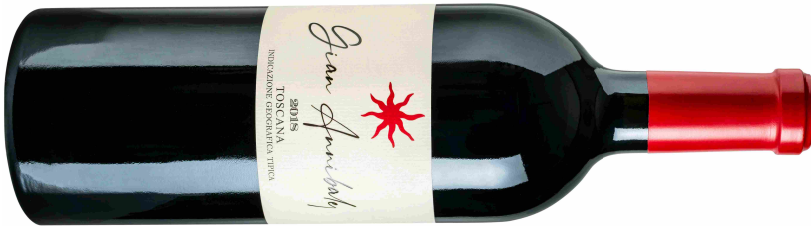
XMAS 2018

XMAS 2019

XMAS 2020

XMAS 2021





Un calice sintesi di ricerca e valorizzazione delle migliori espressioni vinicole del terroir di Castello del Terriccio. Al centro il Petit Verdot, vitigno di forza, concentrazione, complessità, equilibrio e bellezza. Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura le uve, provenienti dai diversi appezzamenti, vengono vinificate separatamente in vasche troncoconiche. La macerazione in vasca, i quotidiani rimontaggi, le follature manuali del cappello, il délestage, il costante controllo della temperatura, lo svolgimento della fermentazione malolattica in barrique e tonneaux di rovere francese e l'affinamento di 24 mesi, raccontano l'unicità di un vino in cui il concetto di tempo è un elemento molto variabile. Ogni annata viene assecondata in base alle sue precipue caratteristiche, monitorata affinché raggiunga la perfetta armonia di sentori e aromi. Rosso rubino scuro, denso e profondo, si apre al naso con profumi vivaci, tesi e articolati, di melagrana, salvia, liquirizia, more di rovo, ginepro. Una freschezza balsamica per un sorso innovatore, di attualità e longevità, appassionatamente elegante, svolto in un ordito dalla trama vellutata.

TERRICCIO.IT

Tags: Carlo Ferrini, Castello del Terriccio, Gian Annibale, Maremma, Toscana, Vittorio Piozzo

Previous article

< SCOPRIRE MURANO
ALL'HYATT CENTRIC
VENICE

Next article

L'IMPOSTINO, 20 ANNI
DI MONTECUCCO >



GIOVANNA ROMEO

Custode dell'assaggio, scrittrice per indole, globe trotter per passione. Milanese doc e mamma a tempo pieno, tra una cena gourmet e una passeggiata tra i filari. Master Sommelier Alma Ais ed Esperto Assaggiatore Onav, sogno di vivere in Provenza sorseggiando Rosé.