



PH. ROLAND STEFFEN

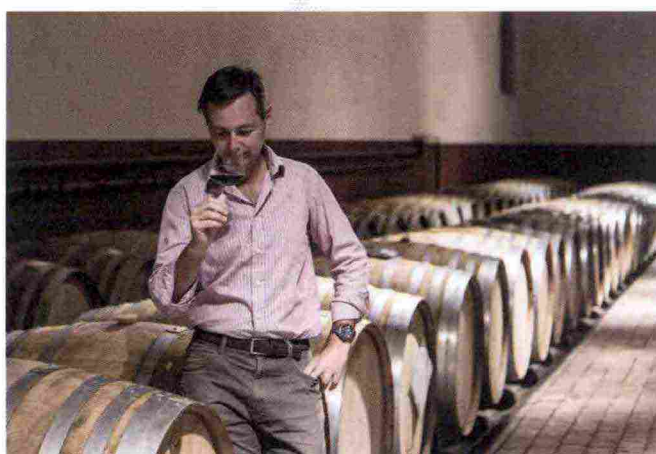
A sinistra: l'elegante villa La Marrana, guest house del Castello del Terriccio, ricavata dall'antica scuderia.

## UNA STORIA MILLENARIA

Il racconto di un'azienda rinomata, della sua Tenuta e dei suoi vini di alta qualità. In un percorso enogastronomico che si immerge nelle meraviglie toscane e ha il sapore dell'eccellenza.

È una delle più vaste proprietà agricole della Toscana, Castello del Terriccio, estesa su circa 1.500 ettari lungo il limite settentrionale della Maremma e composta da 800 ettari di bosco e macchia mediterranea, 400 a seminativo, 200 di pascolo, 60 di vigneti e 40 di uliveti. Un territorio collinare in cui la viticoltura risale ai tempi degli Etruschi, ma è al Medioevo che ci riportano le vestigia del castello di Doglia, detto del Terriccio. Una storia millenaria che racchiude qualcosa di raro e per certi aspetti fuori

TERRAFORTE,  
IL RISTORANTE DELLA  
TENUTA, È GUIDATO DAL  
CELEBRE CHEF TOSCANO  
CRISTIANO TOMEI



Sotto: Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, proprietario del Castello del Terriccio.

Nella pagina a fianco: Tassinai, uno degli eccellenti vini prodotti dalla Tenuta.

VINI

dal tempo: si passa dalla pianura alla collina fino ai boschi impenetrabili in cui non è difficile imbattersi in caprioli, cinghiali, fagiani, lepri, istrici. La Tenuta venne acquistata nel 1921 dai Marchesi Serafini Ferri, famiglia d'appartenenza dell'attuale proprietario, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, unico nipote di Gian Annibale Rossi di Medelana che ereditò il Castello del Terriccio nel 1975 e lo consacrò ad azienda per la produzione di vini di alta qualità. La grande estensione della proprietà ha consentito, in fase d'impianto dei vigneti, di scegliere i terreni più vocati per caratteristiche del suolo, punto di rugiada, esposizione alle brezze marine e alla luce solare. La scelta delle varietà da portare al Terriccio è stata particolarmente scrupolosa, compiuta con un'accurata selezione di ceppi internazionali, diversi dal Sangiovese e dalle uve bianche tradizionali fino ad allora coltivate. Dopo il Sauvignon Blanc, introdotto nel 1989, sono seguite le uve a bacca rossa: il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Il percorso di ricerca è continuato nei primi anni Novanta quando sono stati piantati il Syrah, il Viognier e il Petit Verdot. L'obiettivo dell'enologo Carlo Ferrini, attivo al Terriccio sin dai primi anni Novanta, è consistito nell'abbattimento della produzione, portata a 900 grammi di uva per pianta, ottenendo così una naturale ricchezza e concentrazione dei vini, con una carica polifenolica importante accompagnata da una particolare sofficità. La filosofia di Castello del Terriccio ruota intorno a una produzione sostenibile, contenendo l'impatto ambientale delle colture attraverso pratiche agronomiche sempre più orientate alla salvaguardia della natura e del territorio circostante. Con la vendemmia 1992 nascono Tassinai e Con Vento, i primi vini ideati da Gian Annibale Rossi di Medelana; la vendemmia 1993 segna invece la nascita di Lupicaia, mentre con la vendemmia 2000 vede la luce Castello del Terriccio che si impone subito come secondo fuoriclasse dell'azienda. L'uscita a settembre 2022 di Gian Annibale, presentato con l'annata 2018, aggiunge alla gamma un nuovo grande rosso.



#### La Guest House

Nata dal recupero dell'antica scuderia, La Marrana è un'elegante villa in cui è possibile soggiornare, composta da sette camere con ampia zona giorno dotata di camino, una cucina professionale e un patio con giardino e piscina. Un luogo unico con un panorama mozzafiato sul mare e sulle isole dell'arcipelago toscano. E con l'obiettivo di preservare la storia millenaria della Tenuta, la proprietà sta recuperando anche l'antico borgo - un tempo abitato da circa 500 persone - per renderlo fruibile agli appassionati di enogastronomia. Nella convinzione che degustare i vini immersi nel contesto in cui nascono sia un'esperienza unica e ineguagliabile.

#### Destination gourmand

In collaborazione con il celebre chef toscano Cristiano Tomei, nel 2021 nasce Terraforte, il ristorante della Tenuta. Un luogo di ricerca nella tradizione regionale, con un menù basato sulla stagionalità e sull'autenticità dei prodotti toscani.

The Castello del Terriccio is a vast Tuscan agricultural estate of about 1,500 hectares, located on the edge of the Maremma and featuring forests, arable land, vineyards, and olive groves. With roots tracing back to Etruscan and medieval times, the castle and its grounds have a rich history interwoven with the surrounding nature and local wildlife. Since 1921, the property has belonged to the family of the Marchesi Serafini Ferri, and under Gian Annibale Rossi di Medelana's guidance, it has become a renowned winery. Through carefully selected terrains and international grape varieties like Sauvignon Blanc, Cabernet, and Syrah, Castello del Terriccio has achieved wine excellence. Its flagship wines include Tassinai, Con Vento, Lupicaia, and Castello del Terriccio, celebrated for their richness and smoothness. The estate practices sustainable farming and features a Guest House, La Marrana, as well as Terraforte, a restaurant opened in 2021 with Chef Cristiano Tomei, offering Tuscan cuisine based on local ingredients.