



Vendemmie

HOMENEWSPERSONAGGIINNESTIEDUCATIONALINDIRIZZISPECIALE XMAS 2022



Castello del Terriccio Gian Annibale 2018, IGT Rosso Toscana

● Speciale Xmas 2022 ● 05 Gennaio 2023 ● Tempo di lettura: 2 minuti

di Giovanna Romeo

La storia

Castello del Terriccio è una delle maggiori proprietà agricole della Toscana, circa 1500 ettari estesi lungo il limite settentrionale della Maremma, nelle vicinanze di Bolgheri. Il Terriccio è tradizionalmente un luogo di produzione vitivinicola che affonda le sue radici in tempi molto antichi. L'azienda che ha contribuito al successo della enologia toscana e italiana nel mondo, oggi comprende oltre 60 ettari a vigneto, 40 ettari a uliveto, boschi e macchia mediterranea, i pascoli in cui vivono libere due mandrie di bovini di razza Limousine. Ad integrare l'offerta anche l'ospitalità con un piccolo borgo storico in cui è inserito Terraforte, il ristorante con spazio degustazione creato in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei, e l'affascinante Villa La Marrana, per un soggiorno tutto incentrato sul forte attaccamento al territorio Toscano.



Il vino

Gian Annibale è il nuovo blend composto al 60% da Petit Verdot e al 40% da Cabernet Sauvignon, ottenuto da un lungo percorso di ricerca e sperimentazione sul vitigno Petit Verdot, varietà a bacca nera originaria della zona del Médoc, in Francia, che in alcune specifiche particelle della Tenuta (due, Vigna Addis e Vigna Tregge, per una superficie di circa 2 ettari) ha rivelato nel tempo capacità espressive sorprendenti.

Gian Annibale 2018 – IGT Rosso Toscana – è un vino di grande progressione gustativa con un finale di rara persistenza. Un sorso dalla trama gustativa intensa in cui prevalgono le note speziate, i profumi di ribes e more di rovo.



Lo consigliamo a chi

Desidera degustare un vino che raccoglie in sé un progetto anche sentimentale. Gian Annibale è l'omaggio che ha condotto Castello del Terriccio verso traguardi ambiziosi secondo una gestione appassionata, tradottasi nel corso del tempo in espressioni enologiche di altissimo livello. Gian Annibale è un vino importante, qualcosa di raro e fuori dal tempo prodotto in poche, preziose bottiglie, solo 3668 per l'annata 2018. Abbinato a un'anatra croccante ai cristalli di miele, poulet rôti e pastinaca al forno, formaggi erborinati o un classicissimo risotto allo zafferano, vi condurrà per mano verso una dimensione di grande bellezza.

Costo circa 200 euro, www.terriccio.it



Facebook



Twitter



LinkedIn

◀ PRECEDENTE

È tempo di Epifania, dieci vini da dessert da abbinare ai dolci... Langhe e Roero piangono la scomparsa del vignaiolo Lucian...

SUCCESSIVO ▶