



CASTELLO DEL TERRICCIO

TOSCANA

CASTELLO DEL TERRICCIO

CARTELLA STAMPA 2026

Indice dei contenuti

- Castello del Terriccio oggi
- La tenuta e il borgo storico
- Storia e famiglia
- La produzione vinicola
- I vini
- Un'azienda agricola a tutto tondo
- Terraforte
- Villa La Marrana
- Contatti

Castello del Terriccio oggi

Castello del Terriccio è un luogo che attraversa il tempo senza ostentarlo. Un modello di **azienda agricola a tutto tondo**, che dalle prime colline della costa toscana si affaccia sul Mar Tirreno, a **Castellina Marittima**, tra Pisa e Livorno, a circa un'ora da Firenze e a pochi chilometri dalla costa toscana. Qui paesaggio, storia e lavoro dell'uomo convivono in equilibrio.

La tenuta si estende lungo il limite settentrionale della Maremma toscana. Si tratta di un luogo che non si è mai piegato a una sola vocazione, ma ha continuato a evolvere mantenendo una propria misura. Con questa caratteristica, oggi Castello del Terriccio è un **ecosistema completo**. Al **recupero del borgo storico** si affianca un progetto agricolo, culturale e di ospitalità coerente con l'identità del luogo. L'esperienza dei visitatori si completa nella **dimora di charme Villa La Marrana**, ricavata dall'antica scuderia, e nel **ristorante Terraforte**, ospitato nella storica falegnameria del borgo, dove la cucina dialoga con il territorio, la natura, le stagioni e le materie prime aziendali.

Castello del Terriccio, **un tempo dimora di oltre 500 persone**, è un luogo da vivere oltre che da raccontare, **dove tradizione e contemporaneità coesistono** senza sovrapporsi, e ogni intervento si inserisce con discrezione in una storia ancora aperta al futuro.

La tenuta e il borgo storico

Un dialogo costante tra passato e presente

La superficie del Castello del Terriccio si estende per circa **1.500 ettari** lungo le colline che segnano il confine settentrionale della Maremma toscana. Un corpo unico rimasto integro nel tempo, dove boschi e macchia mediterranea occupano la parte più ampia, affiancati da pascoli, seminativi, vigneti e uliveti. La tenuta è sempre stata concepita come un organismo agricolo complesso, capace di preservare **biodiversità** e risorse naturali.

Oggi i **vigneti** – circa **60 ettari** – convivono con oltre **40 ettari di uliveti**, **pascoli** dedicati all'allevamento bovino allo stato brado e un **patrimonio boschivo di circa 800 ettari**, che svolge un ruolo fondamentale nella tutela dell'ecosistema. Il bosco consente di assorbire tra le 7 e le 9 tonnellate di CO₂ all'anno, corrispondenti a circa 46.000-60.000 chilometri percorsi in auto.

Al centro della proprietà si trova il **borgo storico del Terriccio**. Fino agli anni Settanta, il borgo ospitava le famiglie mezzadrili e disponeva di chiesa, scuola, forno, fornace, mulini, falegnameria. Grazie al **progetto di recupero** avviato da Vittorio Piozzo di Rosignano - nipote del precedente proprietario, Gian Annibale Rossi di Medelana, ed erede della tenuta che oggi gestisce - grazie ad un **investimento di 2 milioni di euro**, questo luogo si arricchirà di nuovo

fascino. L'antico **forno, riaperto da poco**, è tornato a produrre il pane, nuovamente venduto alla comunità locale. La falegnameria ospita oggi il Ristorante Terraforte. La **chiesa**, infine, celebra la messa tutte le domeniche. Gli edifici sono stati recuperati nel rispetto delle strutture originarie, dando forma a un dialogo continuo tra memoria e presente.

Storia e famiglia

Un'eredità custodita

Il nome Castello del Terriccio deriva dal Castello di Doglia, antica fortificazione medievale di cui troviamo i resti nella parte più panoramica della tenuta, un tempo presidio difensivo contro le incursioni saracene. Già in epoca etrusca queste colline erano abitate e coltivate: a quell'origine rimanda il sole rinvenuto durante gli scassi dei vigneti, divenuto simbolo della tenuta.

Nel corso dei secoli il Terriccio ha attraversato diverse stagioni storiche. Tra il Duecento e il Trecento fu concesso in enfiteusi ai conti Gaetani per volere di **Papa Bonifacio VIII**; alla fine del Settecento passò ai principi Poniatowski, che lo trasformarono in una grande azienda agricola organizzata attorno a grano, olio e vino, identità che mantiene tuttora.

La storia contemporanea inizia nel **1921** con l'acquisto da parte della **famiglia Serafini Ferri**, avi dell'attuale proprietario. Per gran parte del Novecento il borgo ospita decine di famiglie mezzadrili, in un sistema autosufficiente di cui restano tracce vive ancora oggi, anche nel legame di lungo periodo con molte famiglie di dipendenti. Un equilibrio che si manterrà fino all'inizio degli anni '70.

Nel 1975 Gian Annibale Rossi di Medelana eredita la proprietà e imprime una svolta decisiva. I **cavalli** sono la sua passione e, inizialmente, si dedica principalmente all'allevamento di purosangue addestrati per la disciplina dell'equitazione più complessa, il Completo, che riunisce tre specialità: il dressage, il salto ostacoli e il cross country, ovvero un percorso con ostacoli naturali. Un talento che lo porta ad entrare nella rosa dei candidati alle Olimpiadi, quando subisce un terribile incidente che lo costringe, a soli 38 anni, alla sedia a rotelle. Nonostante il tragico epilogo, Gian Annibale reagisce con coraggio e con grandissima forza di volontà e determinazione, e sceglie di dedicarsi alla produzione di vino. Il suo è un progetto preciso: fare conoscere la vocazione di Castello del Terriccio concentrando nel calice, come riporta Notari ne *L'Arte di Bere*, 'tutti i sorrisi del cielo, tutti i raggi del sole e tutta l'anima della macchia mediterranea'. Ha così inizio una nuova vita e quella che è destinata a divenire una storia di successo. *“Non sono tanto o solo le difficoltà alle quali ti mette di fronte la vita a determinare il destino ma come tu le affronti”* - spiega **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, nipote di Gian Annibale, alla guida dell'azienda dal 2019 - *“Mio zio ha trovato la forza di ripensare la propria vita costruendo il successo di questa azienda. Non fosse accaduto questo incidente, forse oggi non ci sarebbe Castello del Terriccio come lo intendiamo”*. È una

scelta radicale, che segna il destino della tenuta. La viticoltura diventa il centro di un progetto di ricerca. Sin dal principio, si circonda dei professionisti migliori. Instaura una collaborazione con **Carlo Ferrini**, allora enologo emergente, oggi uno dei più importanti nomi del vino in Italia. Vengono introdotti esclusivamente **vitigni internazionali**, selezionando parcella per parcella le aree più vocate. Nascono vini destinati a segnare la storia dell'enologia italiana, tra cui **Lupicaia**.

Dopo la scomparsa di Gian Annibale Rossi di Medelana, dal **2019** la guida della tenuta è affidata al nipote **Vittorio**, che sceglie di lasciare un percorso professionale lontano dall'agricoltura per tornare a Castello del Terriccio, luogo a cui è legato sin da bambino, quando vi passava le estati. Il suo **approccio è misurato, rispettoso. Non stravolge, ma osserva**. Introduce cambiamenti puntuali, migliora ciò che esiste, rafforza una visione. *«Il quadro era già bellissimo, ma aveva bisogno di una cornice nuova»*, ama dire.

Ancora oggi mentre cammina nella tenuta i ricordi riemergono *«un po' alla volta, pian piano...e poi all'improvviso»*. Come la memoria della merenda con pane, pomodoro dell'orto e olio. Anche per questo, l'olio è un prodotto a cui Vittorio è particolarmente legato. Per lui, Castello del Terriccio non è un luogo da reinventare, ma da accompagnare, in un equilibrio costante tra rispetto ed evoluzione.

Allo stesso modo, il vino non è un oggetto statico, è vivo ed accompagna l'uomo da millenni; cambia con il tempo e con i gusti, e richiede ascolto perché evolvere fa parte della vita. Cambiamento climatico, variazione delle preferenze dei consumatori, un nuovo stile a tavola richiedono **visione imprenditoriale**, una visione che Vittorio apporta da subito. Il vino, infatti, non si fa mai per caso: richiede di **saper leggere nel tempo** perché la vigna, per entrare in produzione, ha bisogno di anni, anni nei quali il mercato cambia.

Lavorare dove hanno lavorato i propri avi, aprire le finestre e vedere il mare, seguire la nascita dei vini dalla vigna al bicchiere: è in questa continuità silenziosa che si riconosce oggi l'identità di Castello del Terriccio. Un'eredità che chiede di essere custodita piuttosto che celebrata.

La produzione vinicola

Un mosaico di vigneti

Gli antichi Etruschi ebbero un ruolo fondamentale nel perfezionamento della produzione del vino. A loro si devono l'introduzione di nuove tecniche di allevamento della vite, di vinificazione e lo sviluppo del commercio verso terre lontane. Anche Castello del Terriccio conserva testimonianze della loro presenza, come il sole, ritrovato nella tenuta e risalente a questa civiltà, divenuto il logo aziendale.

La vocazione di queste terre alla viticoltura era già stata individuata da questa civiltà. La grande estensione della proprietà presenta **condizioni pedoclimatiche molto diverse**, con

un'altitudine che varia dai 50 ai 450 metri sul livello del mare. Tre sono le principali aree:

- la zona pianeggiante più vicina al mare;
- le colline attorno al borgo;
- i rilievi nord-orientali destinati a pascoli e colture cerealicole.

Nei suoli pianeggianti e collinari si concentrano vigneti e uliveti. I primi, ricchi di **sabbie e ghiaie alluvionali**, conferiscono ai vini freschezza, aromaticità e un tenore alcolico contenuto. Le aree collinari, caratterizzate da **substrati calcarei di origine marina**, danno vini di grande struttura, mineralità e capacità di invecchiamento.

Nei circa 60 ettari vitati trovano spazio **Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Viognier**, oltre a **Chardonnay e Mourvèdre**, introdotti più recentemente. L'ultima, in particolare, è una varietà che si sta studiando nell'ottica di contrastare il cambiamento climatico.

Il microclima è fortemente influenzato dalla **presenza del mare**: l'inverno è mite e in questa stagione si concentrano gran parte delle precipitazioni annuali. La primavera è fresca, l'estate è spesso calda e soleggiata con lunghi periodi di assenza di piogge ma la **naturale ricchezza di acqua**, immagazzinata nel sottosuolo e nel vasto apparato radicale della vigna, consente alla vite di evitare stress idrici eccessivi e mantenere buone acidità delle uve. Infine, una **costante ventilazione** dovuta alla vicinanza del mare mitiga gli stress termici delle piante garantendo una equilibrata maturazione delle uve che si protrae fino all'inizio dell'autunno.

“La nostra filosofia deriva dal rispetto del corso della natura. In questo senso, e cambiamento climatico permettendo, vorremmo che in vigna non venisse utilizzata l'irrigazione artificiale in quanto scompensa la pianta” sottolinea Vittorio Piozzo.

Condizioni ambientali ideali, sebbene anche a Castello del Terriccio la sfida sia oggi gestire il cambiamento climatico. Per questo motivo l'azienda, assieme a **Carlo Ferrini**, uno dei più grandi enologi italiani, sin dal principio coinvolto nel progetto, sta studiando **nuovi portainnesti** a basso vigore e alta resistenza alla siccità ed esposizioni che garantiscano una equilibrata maturazione delle uve riducendo al minimo gli stress fisiologici delle viti. A coordinare le attività agronomiche è **Emanuele Vergari**, in azienda dal 1999.

Il rispetto per l'ambiente

Castello del Terriccio applica una viticoltura ragionata secondo i principi del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata della Regione Toscana. L'obiettivo è unire l'attività agricola alla **tutela dell'ambientale** e al **benessere delle comunità locali**.

Si impiegano, dove possibile, insetti predatori o parassitoidi per la lotta alle patologie delle piante. Tra questi l'*Anagirus* contro la cocciniglia, mentre per combattere la *Tignola* si usano il *Bacillus Thuringiensis* e le trappole a ferormoni, che sfruttano il principio della confusione sessuale. La concimazione avviene con il letame dei bovini allevati nella tenuta e il controllo delle infestanti solo attraverso metodi meccanici. Per prevenire la compattazione e l'erosione, **i vigneti sono lavorati a file intercalari** con semine di piante leguminose, successivamente interrate in primavera, favorendo così l'apporto naturale di azoto. Le risorse idriche utilizzate provengono esclusivamente da **sorgenti naturali, pozzi e laghi** alimentati dalle precipitazioni meteoriche. Grazie a centraline meteo situate nelle zone più sensibili alle malattie vengono monitorati quotidianamente parametri come pioggia, ventosità, evapotraspirazione, umidità e bagnatura fogliare. Questi dati, elaborati da modelli previsionali, permettono di ottimizzare gli interventi di difesa intervenendo in modo minimo e tempestivo.

Dal 2024 il Terriccio è partner di un progetto dell'**Università di Pisa** per lo sviluppo di un **sistema robotico modulare** dedicato al **monitoraggio e al trattamento del vigneto**.

In cantina

I vini di Castello del Terriccio si distinguono per una **personalità** riconoscibile, che unisce **freschezza, eleganza, equilibrio** e capacità di **evoluzione** nel tempo.

Una peculiarità importante, che li rende contemporanei e proiettati al futuro, capaci di dialogare con i nuovi consumatori, come sa fare Tassinaia, o di affascinare i palati più esperti, prerogativa di Gian Annibale. Merito della vocazione naturale dell'area ma anche della visione lungimirante che ha voluto che le singole varietà fossero piantate solo nei terreni più adatti alla loro espressione. Il **Cabernet Sauvignon** e il **Merlot**, destinati a Tassinaia, provengono dalla parte bassa, caratterizzata da terreni ricchi di sabbie e ghiaie di origine alluvionali, che conferiscono un'ottima freschezza ed un tenore alcolico moderato.

Il **Syrah** impiantato nella parte collinare dell'azienda, le cui uve sono destinate alla produzione di Castello del Terriccio, affonda le radici in un suolo contraddistinto da una grande complessità di substrati, con zone ricche di rocce calcaree si contraddistinguono per la grande mineralità e struttura

La vinificazione avviene con un approccio essenziale e rispettoso, consapevoli che la qualità si fa anzitutto in vigna. Le diverse **varietà e parcelle vengono vinificate separatamente**, così come gli affinamenti, che proseguono in tonneau e barrique di rovere francese, con un uso calibrato del legno. Solo alla fine del processo vengono creati gli assemblaggi, al fine di preservare le singole identità prima dell'assemblaggio finale.

La regia enologica è affidata a **Carlo Ferrini**, affiancato dal responsabile di cantina **Valerio Corsini**. L'obiettivo è ottenere vini profondi e longevi, capaci di riflettere fedelmente il territorio senza forzature.

I vini: figli unici di uno stesso territorio

La psicologia dice che i fratelli sono “figli unici, di famiglie diverse” perché i genitori, tra una nascita e l'altra, cambiano: hanno vissuto esperienze diverse, provato emozioni diverse, superato difficoltà o gioito di eventi importanti. I vini di Castello del Terriccio sono così: ognuno è figlio di un progetto, di un'epoca, di un pensiero imprenditoriale che evolve nel tempo. Ecco, uno per uno, i protagonisti.

- **Tassinai**: la prima annata è il **1992** e rappresenta il primo progetto enologico. Il suo carattere è contemporaneo, versatile, affascina chi si avvicina a questo mondo così come l'appassionato esperto. Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, presenta un'ottima freschezza e mineralità, in parte dati dai terreni dai quali provengono le uve e in parte alla tecnica di vinificazione, con macerazioni brevi. Bevibilità e freschezza sono i tratti distintivi.
- **Lupicaia** nasce nel **1993** ed è ancora oggi il simbolo di Castello del Terriccio. Prende il nome dal toponimo del vigneto, dove un tempo c'erano i lupi. Un vino che si svela piano piano, che con il tempo raggiunge la maturità e assume un fascino crescente. Blend di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ha un profilo potente, con tannini equilibrati ed un'ottima sapidità che lo rendono adatto all'invecchiamento. Uno dei descrittori più tipici è l'eucalipto, perché, proprio accanto al vigneto, si stagliano splendidi eucalipti e il vino, si sa, subisce l'influenza di ciò che circonda la vigna.
- Nel **2000** è la volta di **Castello del Terriccio**, blend di Syrah e Petit Verdot. La sua armonia coniuga misura e carattere. Ha un ricco profilo aromatico con note di spezie e frutti neri, con un bouquet che richiama ciliegia nera, mora, spezie dolci, note balsamiche (menta). L'affinamento in Tonneaux di rovere francese conferisce complessità ed eleganza.
- **Gian Annibale** è un omaggio di Vittorio Piozzo allo zio, e da questi prende il nome. Blend di Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, è l'ultimo nato nel **2018**. Prodotto solo nelle annate migliori e in un numero di bottiglie limitato, sintetizza tutto quello che è stato Castello del Terriccio ma anche la sua visione futura. Richiede conoscenza e rispetto nell'assaggio.

- **Con Vento**, unico bianco della tenuta, ha un passato storico. Anche se in terra di grandi rossi, Gian Annibale Rossi di Medelana, infatti, desidera sin dal principio realizzare grandi bianchi tanto che chiama una donna, **Graziana Grassini**, alla quale nei primi anni '90 chiede di dedicarsi esclusivamente a questa produzione (produzione seguita poi da Hans Terzer dal 2001 al 2004), mentre per i rossi si avvale sin dal principio di Carlo Ferrini, il quale prenderà le redini anche della gestione di 'Con Vento' dal 2005. Il nome rimanda sia alla costante presenza delle brezze marine sia alla storia di un luogo che in passato offriva ospitalità ai monaci e interpreta la freschezza e la luminosità di queste colline ventilate.

Un'azienda agricola a tutto tondo

L'olio di Castello del Terriccio

Gli **uliveti** della tenuta coprono circa **40 ettari**, con varietà toscane tradizionali. L'olio extravergine d'oliva del Castello del Terriccio nasce da un patrimonio di circa **7mila ulivi** delle varietà **Frantoio, Leccino, Moraiolo, Maurino, Pendolino** e della **rara Rosciola**, distribuiti su circa 40 ettari e coltivati secondo principi di agricoltura sostenibile. Alberi di 50–60 anni che affondano le radici in terreni diversi, capaci di conferire complessità e identità a ogni oliva. Le olive vengono frante **nel frantoio aziendale** entro dodici ore dalla raccolta, con estrazione a freddo, per ottenere un olio extravergine di alta qualità prodotto in **quantità limitate**. Questo processo rigoroso evita qualsiasi alterazione e preserva integralmente le caratteristiche organolettiche del frutto. Dopo la frangitura, l'olio decanta naturalmente e riposa al buio, in silenzio e a temperatura controllata, in contenitori d'acciaio che custodiscono una tradizione secolare, testimoniata dagli antichi coppi in terracotta ancora presenti in azienda. Le rese, volutamente basse, privilegiano la qualità rispetto alla quantità, dando origine a un extravergine di straordinaria finezza. Con una produzione annua di circa **80 quintali**, l'olio del Castello del Terriccio si distingue per **bassissima acidità**, tra 0,2 e 0,3, e per un profilo sensoriale armonico, intensamente profumato e saporito, autentica espressione del territorio toscano, atto a divenire I.g.P. Toscano.

L'allevamento

La tenuta comprende inoltre circa **200 ettari di pascoli** dedicati all'allevamento **bovino di razza Limousine**, allevati allo stato brado ed alimentati con erba e fieno coltivati in azienda. Si tratta di animali capaci di adattarsi anche ad ambienti difficili, caratterizzati dal mantello rosso dorato e dalla muscolatura sviluppata. La loro carne, utilizzata nel ristorante Terraforte, è molto magra, a grana fine e tenera.

La riserva di caccia

All'interno di una visione agricola ed ecologica complessa come quella di Castello del Terriccio, la riserva di caccia rappresenta uno strumento di **gestione responsabile** del territorio. Inserita nella tradizione storica delle grandi tenute rurali toscane, non è intesa come attività estrattiva, ma come **pratica di controllo** necessaria a mantenere l'equilibrio dell'ecosistema. La regolazione della pressione faunistica consente di **tutelare la biodiversità**, preservare i boschi, i pascoli e le colture, e garantire la sostenibilità delle attività agricole e forestali. Gestita secondo criteri rigorosi e nel rispetto delle normative vigenti, la riserva contribuisce a contenere la proliferazione incontrollata degli animali selvatici, favorendo un rapporto armonico tra natura, paesaggio e lavoro dell'uomo, in continuità con l'eredità storica del Terriccio e con una visione contemporanea della gestione del territorio.

Terraforte

Dalla collaborazione con lo chef stellato **Cristiano Tomei** nasce il ristorante Terraforte, che si sviluppa nel segno di una visione condivisa. La sua **cucina**, libera e istintiva, **attinge all'ambiente circostante**: erbe spontanee, bacche, cortecce, selvaggina e prodotti dell'orto aziendale entrano nei piatti come elementi vivi. Terraforte accoglie anche le **degustazioni dei vini di Castello del Terriccio** durante le visite in azienda, che si concludono con abbinamenti a ricercate specialità.

Il territorio nell'architettura e nel piatto

La struttura che oggi ospita Terraforte custodisce un passato sorprendente, ancora perfettamente leggibile tra le sue mura. Prima di diventare un luogo dedicato all'ospitalità, era la **falegnameria della tenuta**; qui si lavoravano i cipressi che crescevano nei terreni circostanti, trasformandoli in travi, travicelli, porte, finestre e portoni grazie alle abilità delle famiglie dei mezzadri che abitavano nei poderi della tenuta. Quelle stesse maestrie non sono scomparse: basta affinare lo sguardo per ritrovarle nel tetto del ristorante, dove le antiche strutture lignee sono ancora ben visibili. Anche i mattoni che compongono il tetto e le pareti raccontano una storia locale. Venivano prodotti nella fornace del Castello del Terriccio, un piccolo mondo autosufficiente in cui ogni materia nasceva e veniva lavorato all'interno della stessa proprietà.

Per mantenere viva questa **memoria artigiana**, durante il restauro sono stati lasciati al loro posto due strumenti originali della vecchia falegnameria, la grande sega a nastro e il trapano a colonna, silenziosi testimoni di un'epoca in cui tutto veniva fatto a mano, con pazienza e precisione.

Uno degli elementi particolari è il portone in legno che divide la sala principale con la sala degustazione. Durante i lavori di recupero, sotto gli strati del tempo è riemerso lo **stemma di famiglia** degli avi di Vittorio Piozzo, inciso con un marchio a fuoco. È lo stesso marchio che una

volta veniva utilizzato per contrassegnare i capi della mandria, un dettaglio che lega la storia della tenuta alla sua identità profonda.

Il cibo come atto di memoria e identità

Il pane del ristorante Terraforte nasce da un gesto semplice ma profondamente radicato nella storia contadina. È un pane che parla di tempi in cui la farina era un bene prezioso ma anche costoso da acquistare, quando non sempre accessibile. La sua base è un lievito madre vivo, curato tutti i giorni, che dona al pane una struttura fragrante e una digeribilità naturale, ma ciò che lo rende davvero unico è l'aggiunta di una piccola percentuale di **farina ricavata dalla corteccia di pino marittimo**. Un'usanza antica, nata per necessità, quando la farina bianca scarseggiava, i contadini della tenuta la "tagliavano" con ciò che il bosco poteva offrire, **trasformando un limite in una risorsa**.

Oggi questa scelta, un tempo dettata dalla povertà, diventa un **atto di memoria e di identità**. La farina di corteccia rilascia un aroma resinoso, caldo, che richiama i pini della tenuta e il loro profumo al sole. Il sapore è rustico, profondo con una nota di bosco che rende ogni fetta un'esperienza.

La **Triglia Terraforte** è uno dei piatti simbolo. Presente dal primo giorno di apertura, anche a fronte del susseguirsi delle stagioni e delle reinterpretazioni non ha mai lasciato la carta. Questo perché racchiude l'entità stessa del ristorante: territorio, memoria e creatività. Fin dall'inizio la triglia è stata scelta come **omaggio al mare** che si trova di fronte alla tenuta. Nel tempo, però, Terraforte non è rimasto immobile, ha seguito il ritmo natura delle stagioni, trasformandosi con ingredienti, profumi e consistenze.

Il **riso alle erbe** della tenuta è un piatto che sembra semplice, ma che in realtà racchiude grandi dosi di creatività. La base è un riso toscano, scelto per le sue capacità di assorbire e restituire profumi con eleganza. A questo si uniscono le erbe stagionali raccolte nella tenuta: ogni periodo dell'anno porta con sé aromi diversi seguendo il ritmo naturale della natura. A completare un **olio alla nepitella**, con la sua freschezza balsamica, entra nel piatto con delicatezza e conquista i clienti in modo quasi immediato. È un riso che entra in punta di piedi, ma resta nella memoria di chi lo assaggia.

Il **riso con acqua di pomodoro e polvere di foglie di fico** è, invece, un viaggio più profondo, quasi ancestrale. Le foglie di fico essiccate e ridotte in polvere sprigionano un aroma che richiama qualcosa di primordiale, di familiare e misterioso allo stesso tempo.

La **zuppa di pesce Terraforte**: mazzancolla, triglia, cicale di mare, crostini imbevuti nel cavolo nero e bottarga di Orbetello. La straordinaria sapidità e la pienezza di gusto si prolungano all'infinito, accompagnate da una piccantezza strategica. Tutto è cosparso di piccole gemme di finocchio selvatico che danno sferzate di energia gustativa. I cubetti di pane aromatizzato al

cavolo nero hanno una carica aromatica meravigliosa, e la loro tendenza amarognola cela in parte la piccantezza del piatto.

I **dolci** di Terraforte, il capitolo di chiusura del menù dove lo **chef Giulio Bandini** tocca l'apice della bontà. Qui la tradizione non viene mai semplicemente replicata, ma diventa una partenza per esplorare profumi, consistenza e ricordi. La **torta ai pinoli**, fedele alla tradizione, interpretato con un sorprendente **gelato alla resina di pino**. Un aroma boschivo, elegante quasi meditativo, che richiama i sentieri della tenuta e le sue pinete.

Villa La Marrana

Il sapore di soggiornare in una dimora country chic

Villa La Marrana è la *guest house* di Castello del Terriccio, e si trova in posizione panoramica all'interno della tenuta, immersa nel paesaggio toscano e affacciata sulle colline che digradano verso il mare. Nei giorni limpidi lo sguardo raggiunge le isole dell'Arcipelago Toscano.

Ricavata dall'**antica scuderia**, la villa mantiene il carattere originario delle strutture rurali - ampi spazi, materiali naturali e dettagli che raccontano la storia del luogo - ma è stata reinterpretata per rispondere alle esigenze dell'**ospitalità moderna**. Gli ambienti interni, luminosi e pienamente vivibili, si aprono su giardini lussureggianti, terrazze panoramiche e una **piscina** che domina le colline circostanti, offrendo momenti di relax e contemplazione.

Con **sette camere doppie**, spazi comuni accoglienti, una cucina professionale e aree dedicate alla convivialità, Villa La Marrana è pensata per chi desidera **vivere la Toscana con lentezza**: passeggiate al tramonto, degustazioni guidate con vini della tenuta, cene all'aperto tra profumi di erbe e ulivi, e il ritmo delle stagioni.

Un luogo ideale per esperienze enoturistiche

Castello del Terriccio interpreta l'ospitalità come un'esperienza sensoriale che nasce dalla connessione tra paesaggio, architettura e racconto del territorio. Il borgo storico, con i suoi edifici recuperati secondo criteri di rispetto delle strutture originali, è il cuore di una visione in cui ogni spazio racconta la memoria e la contemporaneità: antichi forni, falegnamerie e cortili convivono con percorsi enogastronomici e di scoperta.

In uno scenario in cui l'**enoturismo** continua la sua crescita — con viaggiatori in cerca di autenticità, sostenibilità e narrazioni territoriali complete — Castello del Terriccio propone un'esperienza integrata: non solo degustazioni, ma immersione nella cultura, nell'ambiente e

nell'architettura di un luogo vivo, rigenerato e profondamente connesso con la natura e con la sua storia.

Contatti

Soc. Agr. Castello del Terriccio s.r.l.

Via Bagnoli 16, Loc. Terriccio – Castellina Marittima (PI)

info@terriccio.it – Tel. +39 050 699709

www.terriccio.it

Ufficio stampa

Gheusis

eventi@gheusis.com

+39 0422 928954