



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 25 Aprile 2022 | aggiornato alle 09:24 | 84033 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  



iKitchen.

La cucina del futuro è già qui.

Per info: rational-online.com



RATIONAL

CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei Vini Trentini



DEGUSTAZIONI

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Castello del Terriccio, vini e oli dalle colline toscane

L'azienda si trova tra le colline della provincia di Pisa su circa 1.800 ettari. Un bianco in produzione, poi tanti rossi pronti a sorprendere e illuminare il palato



di Guido Ricciarelli

25 aprile 2022 | 08:30



L'azienda **Castello del Terriccio** è all'interno di una Tenuta dove vivono in stato di libertà mucche e cavalli. Le produzioni **olivicole** e **vinicole** sono state sempre un vanto in questa zona a sud della provincia **pisana**, salita agli onori della cronaca enologica negli anni della crescita esponenziale dei vini delle costa ispirati al modello imperante, per quegli anni, di enologia bordolese. Con la consulenza di **Carlo Ferrini** fin dai primi anni Novanta si producono vini di chiara impronta **internazionale** che non mancano, grazie ad un ambiente incontaminato in cui far crescere le uve, di tratti peculiari.

La proprietà conta su circa **1.800 ettari di cui una sessantina a vigneto** ed è praticamente affacciata sul Tirreno. Il panorama che si gode dalla sommità della **collina** è mozzafiato. Tale estensione ha permesso di individuare al meglio i suoli più vocati per la viticoltura. Si tratta per la maggior parte di suoli ricchi di **argilla** e sasso rosseggianti di silicati **ferrosi**. Negli anni sono stati individuati circa 60 ettari di vigne divise in numerosi appezzamenti. Tra questi spicca la Vigna del **Lupicaia**, circondata da eucalipti, il vino top di gamma.



Le Colline pisane, culla dell'azienda

Si degusta l'unico bianco

Ma la nostra degustazione inizia con l'unico bianco della Tenuta, il **Col Vento 2020**, da uve **Viognier** e **Sauvignon**. Paglierino chiaro e lucente. L'approccio olfattivo è una combinazione di citronella e frutta esotica che si dilata su uno sfondo vegetale di erba tagliata e timo limone. Fanno capolino ricordi di guava, lime, idrocarburi e **oli essenziali di agrumi** (il Sauvignon). Mentre il Viognier aggiunge riconoscimenti di mandarino, bergamotto, camomilla e fiori bianchi selvatici, accompagnati da profumi di rosmarino, fieno, menta selvatica e pepe bianco. Sorso **ricco**, dalla perfetta coerenza tra naso e bocca. La **freschezza** scalpita, felicemente in sinergia con la vivida sapidità e l'intrigante persistenza.

Poi, i rossi

Il **Tassinaia 2017** deriva da uve **Merlot**, **Syrah** e **Cabernet Sauvignon**. Rubino denso, ricco di nuance porpora sull'orlo. L'impatto odoroso rivela ribes, mirtillo, sottobosco ed eucalipto, seguiti da caffè appena macinato, erbe officinali, legni orientali, incenso, chiodi di garofano e vaniglia. Al sorso si rivela succoso, dotato di una struttura

compatta, dominata da un tannino deciso, setoso e signorile, in ottima sinergia con la freschezza. Un persistente finale evoca i riconoscimenti olfattivi incontrati.



La cantina

Il **Castello del Terriccio 2010** è un blend a prevalenza di Syrah e Petit verdot. Di una **lucente** tonalità rubino. Dal **Syrah** palesa intense presenze di grafite, incenso e viola mammola, proseguendo con un ben definito fruttato di mora di gelso e ciliegia. E ancora pepe nero, cuoio e mentolo in sottofondo. Dal **Petit verdot** trae sentori che spaziano tra maggiorana, ortica, mirtillo, richiami di rosa canina, cenni terrosi. Bocca **fresca**, con tannini ben domati e freschezza che scorre vivace ad animare l'intero finale.

Lupicaia 2010 nasce da uve in larga prevalenza **Cabernet Sauvignon con un saldo di Merlot e Petit verdot**. Rosso rubino profondo e vivace. Si esprime al naso in maniera armoniosa, su livelli diversi, che si rivelano in successione. Dopo un impatto **balsamico** di mirto, emergono gelatina di ribes nero e mirtillo. Poi le evidenze evolutive di legno di **cedro**, cioccolato fondente e spezie orientali. I sentori boisé sono molto ben dosati. Gode di ottimo equilibrio gustativo. L'impianto dei tannini è preciso, dalla trama vellutata. Ha un **buon volume di bocca**, ricco di tracce balsamiche e fruttate. La chiusura è prolungata da riverberi **minerali** e salini con gli inconfondibili rimandi di eucalipto.

E adesso le ultime due annate disponibili per **Castello del Terriccio e Lupicaia, entrambe 2016**. Hanno un altro passo. Il Castello del Terriccio ha un manto **granato** dai toni sfumati. Ventaglio olfattivo dominato da sensazioni **marine**. Apre il sipario su note di macchia mediterranea, poi una **cascata di frutti di bosco**, cioccolatino alla ciliegia, confettura di prugne, menta e definiti toni vegetali. La bocca è perfettamente **proporzionata**, ha corpo, morbidezza e tensione, tannino levigato e lunghissimo finale disegnato su toni di frutta e spezie dolci.

Lupicaia veste granato che rifrange grande **luminosità**. Il naso si apre su purissimi toni d'**estrazione vegetale**, poi note opache di china e rabarbaro lasciano pieno campo a freschi profumi di frutti selvatici. Bellissimi i richiami di rosa rossa e vetiver su un dolce sfondo di liquirizia e sensazioni **mentolate**. Il sorso esprime **seducente trama tannica** (il "marchio Ferrini") e perfetta tensione assieme ad un saliscendi di morbidezza e sapidità. Persistenza impressionante.

Una esperienza mozzafiato resa possibile dalla squisita **accoglienza** della proprietà rappresentata da **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, nipote ed erede del **fondatore Cavaliere Gian Annibale Rossi di**



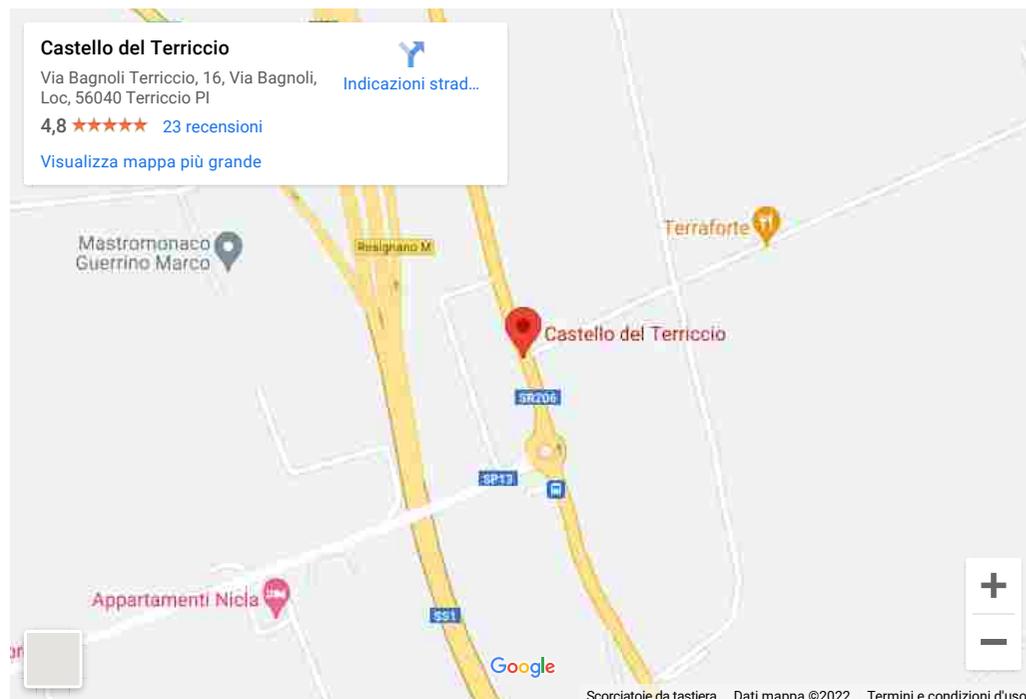
Medelana, nonché dalla **Ospitality Manager Annalisa Gilli** e dall'impeccabile organizzazione di **Gianluca Domenici** nell'ambito della Rassegna "I Grandi Pranzi di Paspardu", resa se non bastasse ancor più memorabile dalla pirotecnica cucina di **Cristiano Tomei**, con il suo menu Ottantafame, rivisitazione della cucina anni 80 "alla rinfusa" nel **ristorante interno Terraforte**.

Castello del Terriccio

via Bagnoli Terriccio 16, 56040 - Terriccio (Pi)

Tel 050 699709

www.terriccio.it



© Riproduzione riservata

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Castello del Terriccio, vini e oli dalle colline toscane - Italia a Tavola



VINO WINE CANTINA CASTELLO DEL TERRICCIO PISA TOSCANA DEGUSTAZIONE

SAUVIGNON SYRAH LUPICAIA CARLO FERRINI GIAN ANNIBALE ROSSI DI MEDELANA

ANNALISA GILLI GIANLUCA DOMENICI CRISTIANO TOMEI

VITTORIO PIOZZO DI ROSIGNANO ROSSI DI MEDELANA

SCRIVI UN COMMENTO

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)