



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694

CASTELLO DEL TERRICCIO

Terriccio, un antico borgo e un vero microcosmo

I vini del sole etrusco, ovvero una storia millenaria per una cantina che produce grandi vini, espressione di un terroir che punta su innovazione e rispetto del territorio

Una storia fatta di valori, territorio e passione quella di Castello del Terriccio, un'imponente struttura che si affaccia sulla costa tirrenica

toscana nel comune di Castellina Marittima.

Un microcosmo dove si integrano con equilibrio la natura e l'intervento dell'uomo che ha saputo salvaguardare nel tempo la biodiversità del posto mantenendo la presenza di differenti coltivazioni e di vegetazione spontanea accanto ai vigneti.

Il Terriccio è qualcosa di raro, per certi aspetti fuori dal tempo: la sua estensione di circa 1500 ettari fa sì che al suo interno vi siano tanti paesaggi, terreni, flora e fauna sempre differenti, tante piccole storie, tante realtà.

In questo territorio collinare, la viticoltura risale ai tempi degli Etruschi, che tra l'800 e il 500 a.C. dominavano questo tratto di Toscana dediti soprattutto all'estrazione mineraria, ma è al Medioevo che ci riportano le rovine del castello di Doglia, detto del Terriccio. Una storia antica, una testimonianza millenaria fatta di famiglie, lunga secoli e generazioni. Fino ad arrivare a diventare uno dei nomi altisonanti della realtà enoica italiana, da sempre tra i migliori interpreti dei terroir toscani.

Fino agli anni '60 del '900 il Terriccio era un ridente borgo abitato da oltre sessanta famiglie. Oggi Castello del Terriccio ha come finalità quella di reinterpretare il borgo e i casali, preservandone il carattere originale e creando un'offerta ricca e variegata che spazia dal vino, all'olio fino alle diverse attività agricole già presenti in azienda.

L'antica falegnameria è infatti oggi sede del ristorante Terraforte inaugurato a ottobre 2021, con spazio degustazione, nato in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei. La vecchia scuderia è stata trasformata invece nella guest house, mantenendo intatto l'antico carattere e difendendo un patrimonio territoriale di grande valore e straordinaria bellezza.

Da sempre la loro filosofia produttiva è quella di dare vita a vini di alta qualità salvaguardando l'impatto ambientale sulle colture con pratiche agronomiche orientate all'innovazione, al rispetto



dell'ambiente e del territorio.

artendo dal lavoro in vigna con un metodo di potatura Simonit&Sirch ne consente di assecondare il naturale sviluppo dei germogli della vite, riducendo al minimo le problematiche i virus della pianta, diminuendo le necessità di intervento con prodotti chimici. Rispetto per l'ambiente

e salvaguardia della salute dell'uomo che vedono l'utilizzo di produzioni che seguono il disciplinare della lotta integrata, strategia che consente di ridurre l'utilizzo degli agrofarmaci. Anche la logistica delle cantine e della barricaia permettono che i travasi delle masse di vino possano avvenire per "gravità", riducendo così sensibilmente il consumo di energia.

Il sole rosso etrusco, che viene raffigurato sulle etichette rende omaggio non solo a quel popolo ma anche all'esclusiva rarità che la Famiglia Rossi di Medelana, oggi con Vittorio Piozzo di Rosignano, racconta da sempre.

#3 - 2022 APRIL 47