



HOME VINO [PRODUTTORI](#)

Gian Annibale, nuovo cru di Castello del Terriccio

Il Petit Verdot, alla base del nuovo vino, è espressione eccellente di alcune aree del Castello del Terriccio



di

[Giovanna Moldenhauer](#)

28 Novembre 2022

Questo nuovo vino è stato presentato da Vittorio Piozzo di Rosignano esattamente trenta anni dopo l'inizio della prima vendemmia di Castello del Terriccio, altra etichetta iconica di questa realtà.



Vittorio Piozzo di Rosignano con il nuovo vino

Oltre venti anni fa Gian Annibale Rossi di Medelana, all'epoca patron dell'azienda, in collaborazione con il vivaista francese Pier Marie Guillaume aveva iniziato a testare alcuni cloni di petit verdot negli areali del Terriccio, ricercando scrupolosamente i terreni che, per caratteristiche chimico-fisiche e di esposizione, rappresentassero le condizioni ottimali per ottenere la massima espressività di questa varietà. Il petit verdot ha trovato il suo habitat elettivo in due specifiche particelle, Vigna Addis e Vigna Tregge, con una superficie complessiva di circa due ettari. Le due particelle sono caratterizzate da un terroir unico, all'interno del variegato panorama aziendale, per substrato, esposizione, umidità e ventilazione: il sottosuolo è calcareo, con argille e una vena ferrosa, ricco di scheletro, perfettamente equilibrato nella componente minerale di macro e micro elementi. La giacitura è collinare con lievi pendenze, orientate in modo tale da garantire la costante ventilazione dei filari di vite.



Carlo Ferrini, da sempre consulente enologo aziendale, ha da subito apprezzato le caratteristiche del “petit verdot del Terriccio” sia per la concentrazione, la complessità e l’aromaticità dei tannini che per l’eccezionale contributo di equilibrio ed eleganza che si è dimostrato in grado di conferire ai vini, caratteristiche che già nel 2010 avevano determinato la scelta di adottarlo per il blend di Lupicaia in sostituzione del merlot utilizzato fino ad allora.



Vittorio Piozzo di Rosignano e Carlo Ferrini

Questi vigneti hanno tra i dieci e i quindici anni, sono allevati con sesto di impianto di 2 x 0.80 metri, densità di 6250 viti per ettaro, una forma di allevamento a cordone speronato ed esposizione nord-sud. Le cure sono estremamente attente e meticolose e seguono i protocolli dell'agricoltura sostenibile. Con la potatura secca invernale si scelgono le gemme che svilupperanno la nuova produzione cercando di ottenere un naturale equilibrio fisiologico nella pianta di vite. I successivi passaggi di gestione del verde effettuati nel periodo estivo – selezione germogli, spollonature, defogliatura – consentono di ottenere uve perfettamente sane. Il diradamento dei grappoli dopo l'invaiaatura garantisce equilibrio e concentrazione di aromi e tannini alle uve. L'obiettivo è ottenere una produzione media di circa ottocento grammi di uva a pianta. La vendemmia è effettuata a mano in cassette da dieci-dodici chilogrammi ed è preceduta da un costante monitoraggio dello stato di maturazione delle uve con periodiche analisi microbiologiche.



Peraltro le uve sono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata e, dopo una prima selezione in vigna, sono trasferite in cantina e sottoposte a seconda selezione su tavolo di cernita vibrante. Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, vengono vinificate separatamente in vasche troncoconiche. La macerazione delle uve in vasca si protrae per circa 18-25 giorni con quotidiani rimontaggi, follature manuali del cappello, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione. Il ciclo di macerazione si conclude con la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce. Il vino ottenuto viene quindi immediatamente stoccato in barrique e tonneau di rovere francese, dove avviene anche la successiva fermentazione malolattica. L'affinamento si protrae per circa 20-24 mesi durante i quali il vino viene monitorato sia con analisi costanti da parte dei tecnici aziendali che con i periodici assaggi dell'enologo insieme al titolare. Il vino successivamente riposa in bottiglia: l'affinamento nel vetro permette di completare l'evoluzione aumentandone la complessità, la cui durata varia inevitabilmente a seconda delle annate.

Vittorio, unico nipote del Cavaliere Gian Annibale Rossi di Medelana, decise complice Ferrini, di dedicare quest'etichetta allo zio scomparso tre anni fa. Alla presentazione del primo millesimo 2018, composto da un sessanta per cento di petit verdot con la restante parte di cabernet sauvignon, classificato come Toscana Rosso Igt, abbiamo appreso che è stato deciso da subito una produzione in numeri limitati e solo nelle annate migliori.

“Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo – spiega Vittorio Piozzo di Rosignano -. È l'omaggio al lavoro talentuoso di mio zio che mi ha preceduto nella gestione di Castello del Terriccio ed è anche il frutto di un percorso che ha origini lontane e simboleggia il passaggio di testimone tra noi due, nel segno della continuità. Nella convinzione che il petit verdot potesse rappresentare il nuovo elemento distintivo del percorso di valorizzazione delle potenzialità vinicole di questa tenuta, mio zio aveva già qualche anno fa posto le basi per la creazione di un blend incentrato soprattutto su questo vitigno”.

Nel calice abbiamo trovato un bel colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti, seguito da un naso speziato con prevalenza di pepe nero, ribes e mirtillo, oltre a melagrana e un tocco di anguria. In bocca ha una trama gustativa elegante, un tannino fine e setoso, equilibrato dalla freschezza, per un assaggio dalla progressione equilibrata, con un finale di bella persistenza. Se ne intuisce una potenzialità di circa venti anni.