

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2024

[Chi Siamo](#) · [Autori](#) · [Contattaci](#)

Italiano


[HOME](#) [FIRMATO DOCTORWINE](#) **[DEGUSTAZIONI](#)** [DAI NOSTRI INVIATI](#) [GOURMET](#) [POT-POURRI](#) [LE AZIENDE INFORMANO](#)
[GUIDE E PRESENTAZIONI](#) [SHOP](#)
[Home](#) / [Degustazioni](#) / [La-Verticale](#) / [Verticale-Castello-Del-Terriccio](#)

Verticale Castello del Terriccio

di Stefania Vinciguerra 16/11/23



Abbiamo assaggiato 9 annate del Castello del Terriccio, il blend di Syrah e Petit Verdot dell'azienda già famosa per il Lupicaia. Concludiamo con una sorpresa: l'anteprima del Gian Annibale 2019, seconda annata del vino dedicato a colui che ha creato l'azienda.

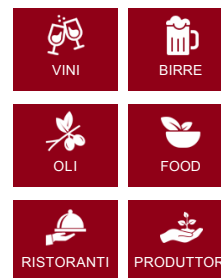
Castello del Terriccio è il nome di un'azienda ma anche di un suo vino, esattamente come avviene per

gli Chateau bordolesi. L'azienda si trova al limite settentrionale della Maremma ed è molto grande, circa 1500 ettari, il che significa più della superficie di Roma entro le mura, che era 1420 ettari. Di questa grande superficie, circa la metà è coperta da boschi, poi ci sono 300 ettari a seminativo, 200 a pascolo con due mandrie di limousin ciascuna con il suo toro e due torrenti che solcano i recinti, 40 ettari a uliveto, circa 8000 piante, e infine 60 ettari a vigneto.

La proprietà appartiene a **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, la cui famiglia era entrata in possesso della tenuta nel 1921, portando una maggiore coscienza agricola nel territorio che fino ad allora era un latifondo con poche coltivazioni. Fino agli anni Sessanta c'erano 60 famiglie di mezzadri e un borgo con tanto di scuola e chiesa. Con la fine della mezzadria alcuni fittavoli sono rimasti in azienda e i loro discendenti ancora lavorano al Terriccio. Attualmente c'è il progetto di riportare a vita gli antichi casali e varie strutture si stanno aprendo al turismo. Il primo passo è stato la ristrutturazione della vecchia falegnameria trasformata nel ristorante Terraforte con Cristiano Tomei, chef stellato.



Il Castello del Terriccio è l'ultimo nato tra i rossi aziendali, dopo il Tassinaia e il Lupicaia: la sua prima annata è stata la 2000. L'idea era nata dal vedere come venissero bene in quelle terre il Syrah, forse in virtù di un clima simile a quello della Valle del Rodano, l'antica provincia romana poi Provenza, e anche il Petit Verdot. Quasi scomparso a Bordeaux dove c'erano problemi di maturazione fenolica, troppo freddo, invece nella zona mediterranea matura bene. Un blend di grande piacevolezza, con il Petit Verdot che rafforza le caratteristiche


EDITORIALE DELLA SETTIMANA
EVENTI

← Novembre 2023 →						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		


SPONSORIZZATI


del Syrah nella speziatura e dona ricchezza antocianica, nonché struttura.

Tutti i vini sono quindi un blend di Syrah e Petit Verdot in percentuali leggermente diverse a seconda dell'annata. Dopo la **selezione manuale sul tavolo di cernita** le uve vengono diraspate delicatamente e pressate avendo cura di non rompere la buccia degli acini. La fermentazione alcolica avviene nei vinificatori in **acciaio inox** a cappello aperto a temperatura controllata, con macerazione delle uve, per circa 20 giorni. La maturazione avviene in **tonneau di rovere francese** di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi, successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Com'è nostra consuetudine, abbiamo effettuato la verticale dall'annata più vecchia, per evitare che la gagliardia giovanile coprisse l'eleganza delle annate vecchie. Questi i vini degustati (clicca sul nome per aprire la scheda):

- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2000](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2003](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2006](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2008](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2009](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2010](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2013](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2016](#)
- [Toscana Rosso Castello del Terriccio 2018](#)

Concludiamo con un'anteprima assoluta: il **Toscana Rosso Gian Annibale 2019**, il vino che Vittorio Piozzo ha dedicato a suo zio, che l'ha preceduto alla guida dell'azienda. Clicca sul nome per aprire la scheda del vino. [A questo link](#) trovi la presentazione della prima annata, la 2018.



NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed essere sempre informato.

Email *

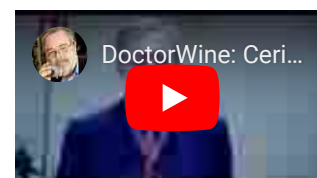
Aggiornamento Informativa Privacy (GDPR) e consenso

Email e Direct Mail

ISCRIVITI

SITI AMICI

CANALE YOUTUBE



I NOSTRI CANALI SOCIAL



PRODOTTI CORRELATI

	Prodotto	Produttore	Pubblicato il	Autore	Leggi
	Castello del Terriccio 2000 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2003 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2006 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2008 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2009 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2010 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2013 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2016 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio 2018 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Gian Annibale 2019 Toscana	Castello del Terriccio	16/11/23	Stefania Vinciguerra	+ Q
	Castello del Terriccio		30/06/12	Redazione	+ Q

ARTICOLI CORRELATI

Prodotto	Publicato il	Autore	Categoria	Leggi
 Lupicaia, campione mediterraneo	11/03/2022	Stefania Vinciguerra	Vertical tastings	+
 Gian Annibale 2018, omaggio del Castello del Terriccio al suo fondatore	25/10/2022	Stefania Vinciguerra	A Wine a day	+



Disqus seems to be taking longer than usual. [Reload?](#)



Iscrizione al Tribunale di Roma nel Registro della Stampa n° 71/2013 del 17 Aprile 2013

Editore: MD COMMUNICATION SRL

Sede Legale: PIAZZA SS

APOSTOLI 81 00187 ROMA

Telefono: +39 06 5895156 / +39

06 87085419

Partita IVA: 05818091000

Codice Univoco (SDI): M5UXCR1

COD.FISC. e REG.IMPRESA:

05818091000

Cap. Sociale: €. 10.200,00 I.V.

REA: RM 930252

Roc: 36580 del 5 maggio 2021

Pec: mdcommunication@legalmail.it

Firmato DoctorWine

Degustazioni

Dai Nostri Inviati

Gourmet

Pot-Pourri

Libri

Le Aziende Informano

Guide e Presentazioni

VINI

BIRRE

OLI

FOOD

RISTORANTI

PRODUTTORI

IL DIRETTORE

Daniele Cernilli

IL CAPOREDATTORE

Stefania Vinciguerra

shedocor@doctorwine.it

LA REDAZIONE

Iolanda Maggio

redazione@doctorwine.it

ADVERTISING

advertising@doctorwine.it

EVENTI

eventi@doctorwine.it



Questo sito utilizza cookies

Questo sito utilizza cookie tecnici per garantire una migliore esperienza di navigazione. I cookies sono dei piccoli file di testo che i siti salvano sul tuo computer o dispositivo mobile mentre li visiti.

Accetto

Rifiuto

Leggi tutto

[Chi Siamo](#) · [Autori](#) · [Contattaci](#) · [Privacy](#)