



Gian Annibale 2018, omaggio del Castello del Terriccio al suo fondatore

di Stefania Vinciguerra 25/10/22



Gian Annibale Rossi di Medelana ci ha lasciato qualche anno fa e alla guida dell'azienda adesso c'è il nipote Vittorio Piozzo di Rosignano, che ha voluto dedicare allo zio un nuovo vino da produrre solo in annate eccezionali.

Il **Castello del Terriccio** è senza dubbio una delle aziende iconiche toscane, così come il suo vino **Lupicaia**, emblema dell'azienda. Ebbene, lo scorso 9 settembre, come anteprima dell'anteprima ufficiale prevista a Milano per il 13, abbiamo avuto modo di assaggiare il nuovo vino che

Vittorio Piozzo di Rosignano ha fortemente voluto dedicare allo zio e che ne porta appunto il nome, **Gian Annibale**, un vino che vede il blend contrario rispetto al Lupicaia: 60% Petit Verdot e 40% Cabernet Sauvignon.

Sono diversi anni che al Castello del Terriccio si studia il **Petit Verdot**, «un vitigno "duro", da aspettare», racconta l'enologo Carlo Ferrini, che proprio quest'anno festeggia trent'anni al Terriccio. Ma la soddisfazione per i risultati ottenuti è stata tale che ormai da anni questa uva ha sostituito il Merlot nel blend del Lupicaia. Con l'annata 2018, il grande passo: creare un vino che lo vedesse protagonista. Le uve provengono da **una vigna di circa 2 ettari, isolata**, posta nell'entroterra della tenuta vicino ai boschi che si estendono nella proprietà. I terreni collinari sono costantemente ventilati, con suoli calcarei, ricchi di scheletro, ma anche argilla ed elementi ferrosi. «Il Petit Verdot è una varietà che mio zio amava – ci dice Vittorio Piozzo di Rosignano - da lì l'idea di produrne un vino dedicato a lui».

La vinificazione delle due uve che compongono il blend è separata. Dopo una macerazione per circa 25 giorni in vasche troncoconiche, con rimontaggi quotidiani, follature manuali del cappello, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione, conclude il ciclo la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce. Il vino quindi matura in barrique e tonneau di rovere francese per 24 mesi, poi un anno in bottiglia.



Castello del Terriccio Toscana Gian Anninbale 2018

97/100 - € 200

60% Petit Verdot e 40% Cabernet Sauvignon. Matura circa 2 anni in barrique e tonneau. Rubino pieno e brillante. Profumi ampi, dove i piccoli frutti - ribes rosso, mirtillo - si rincorrono con le note speziate - pepe nero, curcuma - e cenni floreali e di grafite. Buona struttura al palato, con il calore bilanciato dall'acidità, tannino fitto e

scalpitante ma assolutamente non rustico, solo molto, davvero molto giovane. L'eleganza gustativa ci parla di un vino di gran classe.

Bottiglia prodotte 3.678 numerate, più 500 magnum, 100 jeroboam e 6 mathusalem.

Gian Anninbale 2018



Autore	Stefania Vinciguerra
Data di pubblicazione	25/10/22
Punteggio	97/100
Denominazione	Toscana
Premi	
Rapporto qualità prezzo	
Prezzo attuale	200.00 €
Regione	Toscana
Nazione	Italia

60% Petit Verdot e 40% Cabernet Sauvignon. Matura circa 2 anni in barrique e tonneau. Rubino pieno e brillante. Profumi ampi, dove i piccoli frutti - ribes rosso, mirtillo - si rincorrono con le note speziate - pepe nero, curcuma - e cenni floreali e di grafite. Buona struttura al palato, con il calore bilanciato dall'acidità, tannino fitto e scalpitante ma assolutamente non rustico, solo molto, davvero molto giovane. L'eleganza gustativa ci parla di un vino di gran classe.

Bottiglia prodotte 3.678 numerate, più 500 magnum, 100 jeroboam e 6 mathusalem.



- Castello del Terriccio
- Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana
- 1921
- Via Bagnoli, 16 - Località Terriccio, Castellina Marittima, 56040, PI
- +39 050 699709