



SHARE:

**fancy** MAGAZINE  
Il piacere, senza sensi di colpa

# CASTELLO DEL TERRICCIO GIAN ANNIBALE 2019 TOSCANA ROSSO IGT



Camilla Guiggi • 10.08.2024

Castello del Terriccio racconta la storia di una famiglia, del legame tra zio e nipote, dell'amore per la terra e per i cavalli. Un luogo ricco di fascino, dove il tempo sembra essersi fermato. Un brullo viale porta verso la collina su cui sorge il borgo che ospita casali, la cantina, un ristorante e una piccola chiesa. Dalla terrazza lo sguardo si perde sulle mandrie di bovini che pascolano allo stato brado e su eleganti e fieri cavalli, passione di Gian Annimale Rossi di Medelana, fondatore dell'azienda. Fu proprio lui che, negli anni '70, decise di dar vita a Castello del Terriccio, una tenuta di 1500 ettari complessivi, 65 dedicati ai vigneti e 40 ad uliveti. Qui, oltre 20 anni fa, Gian Annibale, in collaborazione con il vivaista francese Pier Marie Guillaume, aveva iniziato a testare dei cloni di Petit Verdot in alcuni areali della tenuta. Una scelta non comune in questa parte di Maremma dove le varietà più coltivate sono Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot mentre il Petit Verdot è considerato quasi come una "spezia", un capace di regalare carattere e sfumature al classico taglio bordolese. Questo perché è un vitigno difficile da coltivare, per le difficoltà di maturazione, la sensibilità dell'apparato fogliare, che richiede molto lavoro in vigna, e la gestione del suo irruento tannino capace di regalare longevità ai vini. Per Gian Annimale Rossi di Medelana, grande cavallerizzo e allevatore di cavalli da competizione, questa era solo un'altra delle tante sfide da affrontare, un semplice ostacolo da superare come nelle gare di equitazione.

Carlo Ferrini, da sempre consulente enologo aziendale, aveva riconosciuto nel "Petit Verdot del Terriccio" una concentrazione, una complessità ed una struttura tannica tali da conferire carattere, equilibrio ed eleganza ai vini, caratteristiche che, nel 2010, avevano determinato la scelta di adottarlo per il blend di Lupicaia in sostituzione del Merlot utilizzato fino a quel momento. Presente anche nell'uvaggio di Castello del Terriccio, ma sempre in piccole percentuali. La nascita di "Gian Annibale" è la realizzazione di un ininterrotto percorso di ricerca e valorizzazione del progetto dedicato alla sperimentazione di questo vitigno.



«Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo. È l'omaggio al lavoro talentuoso di mio zio Gian Annibale, che mi ha preceduto nella gestione appassionata 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. – racconta Vittorio Piozzo di Rosignano – Nella convinzione che il Petit Verdot potesse rappresentare il nuovo elemento distintivo del percorso di valorizzazione delle potenzialità vinicole di questa meravigliosa tenuta, mio zio aveva già, qualche anno fa, posto le basi per la creazione di un blend incentrato su questo vitigno. Al mio ingresso alla guida dell'azienda ho voluto proseguire il lavoro iniziato: con l'aiuto di Carlo Ferrini, che a quasi 30 anni dalla creazione di Lupicaia ha raccolto con entusiasmo questa sfida, abbiamo tradotto la visione iniziale di mio zio in un nuovo grande vino che oggi finalmente vede la luce e che non poteva che portare il suo nome.»



## L'estrema cura per produrre Gian Annibale

Il Petit Verdot, nella tenuta, trova il suo habitat elettivo in due specifiche particelle, Vigna Addis e Vigna Tregge, per una superficie complessiva di circa 2 ettari. I vigneti si trovano in zone collinari con un'età media tra i 10 e i 15 anni, esposizione Nord/Sud e sottosuolo calcareo ricco di scheletro.

Vendemmia manuale, nelle ore più fresche, diraspatura e una soffice pigiatura, macerazione di 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 affina in barrique e tonneaux di rovere francese per circa 20/24 mesi e qui avviene anche la fermentazione malolattica.

**Castello del Terriccio Gian Annibale 2019 Toscana Rosso IGT:** Petit Verdot 60 % e Cabernet Sauvignon 40 %. Gian Annibale nasce con l'annata 2018 e la sua produzione è molto limitata. Nel calice si presenta color rosso rubino intenso con riflessi brillanti. Il bouquet stupisce per la sua freschezza e immediatezza, si parte da un fruttato fresco e succoso, c'è cranberry, ciliegia, visciola, mirtillo, mora, segue uno speziato elegante pepe nero e rosa, cassia, coriandolo e l'accento di vaniglia è come una nuvola che armonizza il tutto. In bocca il sorso non tradisce, la trama tannica è elegante, fine e setosa, un vino dall'equilibrio perfetto. Un calice dalla bevibilità e semplicità ammaliante e allo stesso tempo disarmante; tutto risulta perfetto nella sua autentica linearità. Un vino istrionico che ricorda la personalità di Gian Annibale Rossi di Medelana, austero, ma allo stesso tempo semplice, a volte "dispettoso".

Costa circa 270,00 euro