

Con Vento Toscana Bianco IGT 2020

Nel territorio collinare su cui si estende l'azienda, 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. Oggi la proprietà è passata a Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, unico nipote del cavalier Gian Annibale. Negli anni '80, durante gli scassi per piantare i primi vigneti di Lupicaia, è stato ritrovato nel terreno un reperto raffigurante il sole etrusco e da quel momento è stato utilizzato in forma stilizzata come logo aziendale. Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. La fortunata combinazione tra suolo, aria e luce, rendono unico questo microcosmo dove si integrano con equilibrio la natura e l'intervento dell'uomo che, con lungimiranza, ha saputo salvaguardare nel tempo la biodiversità del territorio mantenendo la presenza di differenti coltivazioni e di vegetazione spontanea accanto ai vigneti. La grande estensione della proprietà ha consentito in fase di impianto dei vigneti di scegliere a macchia di leopardo i terreni più vocati per caratteristiche del suolo, punto di rugiada, esposizione alle brezze marine ed esposizione alla luce. I 65 ettari di vigneto sono posizionati in modo che il mare faccia da specchio e quindi la luce vi arrivi di riflesso, con una durata più prolungata rispetto a quella diretta del sole. I terreni sono quelli in cui gli elementi minerali, tra cui ferro e rame, si mescolano alla tessitura di medio impasto con una equilibrata interazione di sabbie, limo e argilla. La scelta delle varietà da portare al Terriccio è stata particolarmente scrupolosa, compiuta con una accurata selezione di ceppi internazionali e quindi diversi dal Sangiovese e dalle uve bianche tradizionali fino ad allora coltivate, intravedendo la possibilità di raggiungere con nuovi vitigni risultati importanti e allo stesso tempo in grado di mantenersi costanti sui più alti livelli di qualità. Dopo lo Chardonnay introdotto nel 1988 e il Sauvignon Blanc nel 1989, sono poi seguite le uve a bacca rossa: il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, che hanno trovato una particolare espressione nei territori della proprietà. Il percorso di ricerca è continuato nei primi anni novanta, quando sono stati introdotti Syrah e Petit Verdot, impiegati per sperimentazioni in vigna al fine di ampliare la piattaforma ampelografica e utilizzati in micro-vinificazioni in cantina per verificare la capacità d'ambientamento e di espressione. I vigneti sono allevati a cordone speronato per le uve a bacca rossa e a guyot per le uve a bacca bianca. Viene mantenuto l'inerbimento a filari intercalari, con semine autunnali sovesciate. Le densità di produzione adottate nei nuovi impianti sono pari a circa 6.250 ceppi per ettaro. L'obiettivo perseguito su tutti i vitigni, soprattutto con l'arrivo in azienda nei primissimi anni '90 dell'enologo Carlo Ferrini, è consistito nell'abbattimento della produzione, portata a 900 grammi di uva per pianta. In questo modo si è potuto ottenere una naturale ricchezza e concentrazione dei vini, con una carica polifenolica importante, una grande struttura accompagnata allo stesso tempo da una particolare sofficità, e con una notevole capacità di invecchiamento. Nel 1992 nasce il Tassinaia, primo vino ideato da Gian Annibale Rossi di Medelana, poco dopo, nel 1993 nasce Lupicaia che rivela da subito la dirompente classe del campione e nel 2000 vede la luce Castello del Terriccio che immediatamente si impone come secondo fuoriclasse dell'azienda. La data della raccolta varia di anno in anno sulla base dell'andamento climatico della stagione. La vendemmia delle uve destinate a Lupicaia e Castello del Terriccio viene effettuata a mano. La cantina, il cui impianto risale all'Ottocento, ha mantenuto nel tempo la struttura originaria, con il soffitto a volte e i mattoni a vista, ed è stata utilizzata per lo svolgimento di tutti i processi di vinificazione fino al 2005 quando è stata inaugurata la nuova cantina realizzata sotto terra per mantenere le giuste temperatura e i valori di umidità in modo naturale e senza dover ricorrere al consumo di energia. I vini del Castello del Terriccio esprimono la nobile eleganza e il prestigio della storia millenaria da cui nascono. Si tratta di preziose interpretazioni di vitigni internazionali, contraddistinte dal perfetto connubio tra espressività, profondità, intensità ed eleganza: vini di grande classe come il Tassinaia e il Castello del Terriccio, assieme ad altre importanti etichette. Questi vini hanno reso famoso nel mondo il Castello del Terriccio e hanno confermato la vocazione del terroir toscano nella produzione di vini di grande importanza. Oltre ai vigneti e agli uliveti la proprietà comprende un importante allevamento Bovino allo stato brado di razza Limousine.



Azienda: Castello del Terriccio

Annata: 2020

Tipologia: Vino Bianco

Denominazione: Toscana Bianco IGT

Regione: Toscana

Zona di produzione: Castellina
Marittima (PI)

Tipo di terreno: Sabbioso con presenza
di ghiaia fine in tessitura, molto
profondo, ricco di macro e micro
elementi

Vitigni: Sauvignon Blanc e Viognier

Titolo alcolometrico: 12.5 % vol.

Vinificazione: Criomacerazione per 24
ore, seguita dalla normale vinificazione
in bianco e dalla permanenza del mosto
sulle fecce fini per sei mesi con
batonnage a temperatura controllata

Affinamento: A masse separate per
varietà in vasche di acciaio inox,
successivamente assemblato ed in
bottiglia dove affina prima della
commercializzazione

Temperatura di servizio: 8°-10°

Sistema di allevamento: Guyot

Raccolta: Manuale



Note di Degustazione: È l'unico bianco della Tenuta. Il nome deriva da un podere ove anticamente i proprietari solevano ospitare anziani preti secolari dismessi dalle loro parrocchie per dare loro modo di trascorrere una dignitosa vecchiaia, una sorta di convento quindi. Successivamente il nome ha assimilato il significato di "collina del vento". Vino creato nel 1985, con una produzione limitata di 4.000/6.000 bottiglie l'anno. Giallo paglierino di media intensità colorante e bella trasparenza. Intenso e rotondo dotato di profumi articolati, piacevoli ed invitanti. Gamma odorosa che si esprime inizialmente grazie a riconoscimenti fruttati di pesca, susina, ananas e papaia con sfumature agrumate di pompelmo a cui si uniscono quello floreali di ginestra. Emergono poi ricordi vegetali di ortica fusi a quelli di erbe aromatiche di salvia e timo. Il sorso è intenso ed avvolgente, dotato di una bella freschezza e di una vena sapida che emerge nel finale. Persistente, dai ricordi fruttati, vegetali e lievemente minerali.

Abbinamento: Spaghettoni integrali con vongole, bottarga, frutti di mare e acqua di mare