

## Castello del Terriccio Toscana Rosso IGT 2017

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 sofficià, e con una notevole capacità di invecchiamento. Nel 1992 nasce il Tassinaià, 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 Tassinaià 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:** 2017

**Tipologia:** Vino Rosso

**Denominazione:** Toscana Rosso IGT

**Regione:** Toscana

**Zona di produzione:** Castellina  
Marittima (PI)

**Tipo di terreno:** Limosi sabbiosi ricchi di  
minerali tra cui ferro e rame

**Vitigni:** Prevalentemente Syrah e  
Cabernet Sauvignon

**Titolo alcolometrico:** 15 % vol.

**Vinificazione:** Fermentazione in rosso in  
vinificatori in acciaio inox a cappello  
aperto e temperatura controllata con  
macerazione delle uve per circa 20  
giorni. Delestage giornalieri

**Affinamento:** In tonneaux di rovere  
d'Allier di primo e secondo passaggio per  
circa 22 mesi e successivamente in  
bottiglia

**Temperatura di servizio:** 16°-18°

**Sistema di allevamento:** Cordone  
speronato

**Raccolta:** Manuale



**Note di Degustazione:** Nasce nel 2000 e da subito occupa un posto di rilievo nel panorama enoico italiano. Ne vengono prodotte 20.000 bottiglie l'anno. Aspetto rosso rubino dalle sfumature granato, dalla buona intensità cromatica e bella vivacità. Anche in questo caso i profumi che emergono dal bicchiere si orientano prioritariamente verso sensazioni fruttate di sentori di visciola, amarena, mora e lampone, seguite da quelle floreali di rosa, di humus e di erbe aromatiche balsamiche come la mentuccia romana. Successivamente, sempre ben integrate, si fanno strada percezioni speziate sia dolci che più pungenti, quindi tabacco, polvere di cacao e note di torrefazione. Sorso di avvolgente morbidezza, energico e rotondo, sferzato da una bella freschezza e proporzionata sapidità con una trama tannica di notevole spessore. I riverberi speziati/tostati si allungano nella persistenza dal timbro caldo. Vino dalle capacità evolutive elevate.

**Abbinamento:** Millefoglie di filetto di vitello con funghi porcini fritti, patate al forno alle erbe aromatiche