

4 aprile 2021

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 4 AL 10 APRILE 2021

*Rubinelli Vajol*

*Colli di Lapio*

*Gianni Gagliardo*

*Villa Le Prata*

*Pfitscher*

*Adami*

*Cecchi*

*Baglio di Pianetto*

*Ridolfi*

*La Cavalchina*

*Eleva*

*Fèlsina*

*Rotari*

*Castello del Terriccio*

*Zoom: Pieve a Salti - Grissini di Farina Monococco*

*Ristorante: Osteria PerVoglia - Castelbasso (TE)*



## CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Castello del Terriccio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot e altre varietà

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [S. Agricola Castello del Terriccio](#)

Proprietà: Vittorio Piozzo di Rosignano

Rossi di Medelana

Enologo: Carlo Ferrini, Valerio Corsini

L'azienda Castello del Terriccio si trova al limite settentrionale di Bolgheri, nella Toscana enoica costiera della Maremma, in una zona coltivata a vite già nell'800 a.C. dagli Etruschi. La tenuta è grande ed è destinata all'attività agricola moderna e di successo da oltre due secoli: oggi comprende circa 1500 ettari di cui 65 destinati alla vigna e 40 agli ulivi, a cui si affiancano boschi e macchia mediterranea, pascoli (destinati anche all'allevamento brado di bovini) e sorgenti d'acqua in abbondanza. All'epoca dell'impianto delle vigne, a fine anni '80, si scelgono vitigni internazionali, piantando cronologicamente Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc e Sauvignon e infine Merlot. Negli anni '90 si aggiungono Syrah e Petit Verdot. Quattro sono le etichette che ne ricavano: un bianco - Con Vento, ottenuto da Sauvignon Blanc e Viognier, e 3 rossi. Lupicaia, il vino più importante, che nasce nel 1993 come uvaggio prevalente a Cabernet Sauvignon, il Tassinai, ottenuto da Merlot e Cabernet Franc e infine il Castello del Terriccio, composto prevalentemente da Syrah, allevati in terreni sabbiosi. L'annata 2016 è scura e intensa: al naso profuma di pepe, mora e liquirizia, con un cenno appena di foglia di pomodoro e tabacco; il sorso è fresco, ha tannino diffuso e un lato estremamente sapido che si avvicina a lungo con la dolcezza della mora matura, chiudendo con una lieve piccantezza.