



CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana Igt Rosso Gian Annibale

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 3.668

Prezzo allo scaffale: € 200,00

Azienda: [Società Agr. Castello del Terriccio](#)

Proprietà: Vittorio Piozzo di Rosignano

Rossi di Madelana

Enologo: Carlo Ferrini, Valerio Corsini

Al primo approccio sembra rude, ma lascia subito intuire che con il tempo aprirà il suo cuore e rivelerà la sua vera anima. Questo è Gian Annibale, terzo Supertuscan di Castello del Terriccio, che Vittorio Piozzo di Rosignano, erede di Rossi di Madelana, ha voluto fortemente creare in memoria dello zio, scomparso nel 2019 a 78 anni. Stesso blend del Lupicaia ma con percentuali ribaltate - in questo caso 60% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon - Gian Annibale è prodotto soltanto in annate eccezionali. La prima, il 2018 - dopo la macerazione delle uve in vasca e per circa 18/25 giorni con rimontaggi quotidiani, follature manuali del cappello, délestage e costante controllo della temperatura di fermentazione - conclude il ciclo con la svinatura e successiva pressatura soffice delle vinacce. Il vino ottenuto è immediatamente stoccato in barrique e tonneaux di rovere francese dove avviene la successiva fermentazione malolattica. L'affinamento si protrae per circa 20/24 mesi durante i quali il vino viene monitorato sia con analisi costanti e con gli assaggi dell'enologo Carlo Ferrini con lo stesso Vittorio Piozzo di Rosignano. Il vino riposa poi in bottiglia: l'affinamento nel vetro permette di completare l'evoluzione aumentandone la complessità. È nato un nuovo Supertuscan dal naso speziato con prevalenza di pepe nero, ribes e mirtillo con un finale di rara persistenza che promette longevità.