



Lupicaia, l'eleganza ha bisogno solo di tempo



Probabilmente, per chi ama il buon vino, Castello del Terriccio non ha bisogno di lunghe presentazioni. Nomi come *Lupicaia*, *Tassinaia* e, ovviamente, *Castello del Terriccio* non sono certo nuovi nelle cantine di ristoranti, enoteche e appassionati.

Lupicaia è la punta di diamante dell'azienda: prima annata nel 1993, le uve provengono dal *Vigneto Lupicaia*, ubicato nella parte più vocata dell'azienda e delimitato da filari di eucalpti, che prende il nome dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi.

Realizzato prevalentemente da uve *Cabernet Sauvignon*, con l'aggiunta del 10% di *Petit Verdot*, è un vino dalla grande struttura e soprattutto dalla grande longevità. In commercio c'è l'annata 2015, ma noi abbiamo avuto il piacere di assaggiare il 2010: è la dimostrazione che si tratta di un grande vino che ha bisogno di tempo per affinare. La complessità va a braccetto con l'eleganza, la struttura è notevole ma l'acidità è un piacevole supporto che porta ad avere un vino non solo da meditazione, ma che si sposa molto bene con i piatti tipici della tradizione Toscana.

LEGGI L'INTERO ARTICOLO