



Castello del Terriccio un astro a 8 raggi

21 SECONDI AGO by CAMILLA GUIGGI



Sulle dolci colline dell'Alta Maremma troviamo l'imponente struttura di [Castello del Terriccio](#) che rappresenta oggi **una delle maggiori proprietà agricole della Toscana**: circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 a vigneto e 40 a uliveto.

La Tenuta offre vedute di rara bellezza e suggestione: ai vigneti si alternano boschi di cerri, querce, lecci, eucalipti e la macchia mediterranea che colora e profuma il paesaggio. Dalla proprietà si vedono, nei giorni limpidi, quattro isole dell'arcipelago toscano. Al tramonto lo spettacolo del sole infuocato che sparisce nel Tirreno è stato ispiratore del celebre astro rosso a otto raggi che sigilla le etichette della Tenuta. I ruderi del castello di epoca medioevale che dà il nome alla Tenuta si trovano sul colle più alto, da cui domina e spazia lo sguardo sulla maremma. Oltre ai vigneti e agli uliveti la proprietà comprende un



Castello del Terriccio_Villa La Marrana

Castello del Terriccio ha una storia millenaria è al Medioevo che ci riportano le rovine del castello di Doglia, detto del Terriccio. Nella prima metà del '900 la Tenuta viene acquistata dai Conti Serafini Ferri, famiglia di appartenenza dell'attuale proprietario. Fino agli anni Settanta la Tenuta era conosciuta prevalentemente per l'attività cerealicola ma nel tempo è stata la produzione di vini pregiati a dar lustro all'Azienda.

Oggi la proprietà è passata a **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, unico nipote del cavalier Gian Annibale. Anch'egli discendente da nobili famiglie con ampi possedimenti terrieri nel Paese che risalgono ai secoli passati, Vittorio Piozzo di Rosignano ha lasciato alle spalle i suoi trascorsi in finanza per dedicarsi alla gestione delle attività agricole di famiglia e ora alla conduzione in prima persona di Castello del Terriccio.



La coltivazione della vite in queste terre risale agli Etruschi. La grande estensione della proprietà ha consentito, in fase di impianto dei vigneti, di scegliere esclusivamente i terreni più vocati per caratteristiche del suolo, punto di rugiada, esposizione alle brezze marine ed 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.

I vitigni scelti sono quelli internazionali: Chardonnay nel 1988 e Sauvignon Blanc nel 1989, seguono poi Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, che hanno trovato una particolare espressione in questo terroir. Nei primi anni Novanta sono stati introdotti anche Syrah e Petit Verdot, al fine di ampliare la piattaforma ampelografica. I nuovi vitigni si dimostrano da subito capaci di esaltare il carattere dei vini e di trasmettere loro tutto il calore, la luminosità e la ricchezza di questo tratto particolare della costa toscana. **Nel 1992 nasce 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. Con Lupicaia e Castello del Terriccio, annoverati sin dai loro esordi tra i più grandi vini rossi di sempre, l'azienda ha scritto pagine importanti nella storia del vino italiano e ha contribuito al successo della enologia toscana e italiana nel mondo.



Castello del Terriccio_vigneto

Qualche nota di degustazione

Con Vento I.G.T. Toscana Castello del Terriccio 2020: Viognier e Sauvignon Blanc, solo acciaio. Un calice color giallo paglierino luminoso con un bouquet giocato su note di frutta matura e tropicale, come mango, papaya, frutto della passione con quale tocco fresco di linfa che ravviva il tutto. Il sorso è avvolgente, fresco e piacevolmente sapido, buona la corrispondenza gusto olfattiva, in bocca si ritrovano le note di frutta già percepite al naso. "Con Vento" si abbina a tutto pasto con menù di mare, in particolare con primi piatti, carni bianche o piatti leggermente speziati.

Tassinai I.G.T. Rosso Toscana Castello del Terriccio 2017: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20%. Affinamento in tonneaux d'Allier per circa 16 - 18 mesi. Colore rosso rubino profondo. Il bouquet è delicato e agile giocato su note frutta rossa e nera di rovo, note di prugnolo e qualche tocco di menta bianca; il secondo naso regala tocchi speziati, di tabacco biondo e accenni vanigliati. In bocca è elegante, agile, con toni classicheggianti, al retrogusto ritornano piacevoli richiami fruttati e speziati. I tannini sono dolci ben integrati con freschezza e sapidità. Ancora giovane, ma ben equilibrato, figlio di un'annata che, saputa gestire, sa regalare eleganza e duttilità. Un vino che si abbina a secondi piatti di carni rosse, arrostiti, lunghe cotture, formaggi stagionati e con un diaframma al sangue.



Castello del Terriccio vini

Castello del Terriccio I.G.T. Rosso Toscana Castello del Terriccio 2016: Syrah e Petit Verdot. Questo millesimo può essere considerato una delle migliori annate della Costa Toscana, in generale, e al Castello del Terriccio in particolare. L'affinamento avviene in Tonneaux di Rovere francese di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato ed imbottigliato. Color rosso rubino con una massa colorante fitta. Il bouquet è elegante, variegato e complesso con profumi di viola, di piccoli frutti neri, casiss, carruba e liquirizia dolce a cui seguono note speziate, pepate e balsamiche. Al palato è avvolgente e ricco, al retrogusto ritornano prepotenti le note fruttate e speziate. I tannini sono vellutati, notevole è l'equilibrio tra la componente glicerica e freschezza e sapidità. Il finale è lungo, persistente, introverso e cupo. Figlio di un'annata straordinaria si presenta come un puledro giovane e non domato, elegante, ma scalpitante, piacevolmente sapido ed avvolgente. Un infante che già mostra i suoi nobili natali a chi lo saprà aspettare, ma già capace di emozionare. Si abbina a secondi piatti di carni rosse elaborati, magari con intingoli o a selvaggina di pelo o di piuma; da provare con la testina di cinghiale o pappardelle al capriolo, estremamente piacevole ed easy anche l'accostamento con una tartare di chianina.



Castello del Terriccio 2016

I vini di Castello del Terriccio sono ottenuti da vitigni internazionali, ma che il terroir ha saputo far propri, plasmandoli e regalandogli riconoscibilità e personalità. Vini che grazie alla loro personalità hanno saputo ritagliarsi un posto nel gotha dei migliori vini.

TAGS: ALTA MAREMMA, CASTELLO DEL TERRICCIO, MAREMMA TOSCANA