

## CASTELLO DEL TERRICCIO: VINO E TERRITORIO FILOSOFIA DI VITA

**È** una delle più estese tenute agricole della Toscana, tra Bolgheri e la costa: 1.500 ettari complessivi di cui 65 vitati, 40 a uliveto, un allevamento di bovini di razza Limousine allo stato brado e uno di cavalli, fieri protagonisti di questa terra di suggestiva bellezza. Qui la viticoltura risale agli Etruschi e la proprietà del Castello del Terriccio è passata da conti a vescovi fino agli anni '70, quando Gian Annibale Rossi di Medelana eredita l'azienda e la porta alla notorietà, grazie all'altissima qualità dei suoi vini. Oggi la tenuta è passata al nipote Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana.

Qui si producono vini che respirano il mare e prendono dal terreno minerale e ferroso una concentrazione eccezionale. Un insieme di terra, luce, profumi compone l'anima delle quattro etichette prodotte.

Le uve del Lupicaia sono selezionate rigorosamente dall'omonimo vigneto delimitato da filari di eucalipti e vanno a comporre un rosso corposo di grande carattere, con aromi complessi. Castello del Terriccio è invece un bel bouquet aromatico dai toni balsamici che, con coerenza stilistica, si ritrova al palato. Un vino che affronta con eleganza e adeguatezza l'incedere del tempo.

Il Tassinaià è un mix di identità territoriale e potenza descrittiva, affascinante nei sentori al naso che porta



Vittorio Piozzo e Cristiano Tomei

frutti del bosco e sensazioni di tabacco. Col Vento, unico bianco della tenuta, prodotto da uve Viognier e Sauvignon Blanc, fermenta e affina in acciaio. Freschezza e piacevolezza. La tenuta completa la proposta con il ristorante Terraforte, il cui menù è curato dal creativo e stellato chef Cristiano Tomei.

[terriccio.it](http://terriccio.it)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



177694