



DEGUSTAZIONI, PRESENTAZIONI

# Castello del Terriccio sempre in evoluzione

3 GIORNI AGO by CAMILLA GUIGGI



**Castello del Terriccio** rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana.

Circa 1500 ettari complessivi nell'alta Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri; oltre ai circa 60 ettari a vigneto e ai 40 ettari a uliveto, l'azienda è composta di boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento dove vivono libere due mandrie di bovini di razza Limousine. I suoi vini iconici **Lupicaia**, **Castello del Terriccio** e **Tassinai**, sono da sempre stati annoverati tra i più grandi vini rossi italiani, portavoce di un terroir unico ed esempio dell'eleganza del vino del bel Paese nel mondo.



Castello del Terriccio

Vittorio Piozzo di Rosignano, titolare di Castello del Terriccio, da sempre lungimirante e attento alla valorizzazione del territorio da circa un anno ha aperto il **ristorante Terraforte**, con spazio degustazione all'interno della Tenuta in collaborazione con lo **chef Cristiano Tomei**. Il contesto naturale di incredibile fascino, il menù curatissimo e studiato per affiancare le grandi etichette di Castello del Terriccio, la capacità dello chef Tomei di esaltare la territorialità in chiave creativa compongono quel mix di elementi che fanno di questo ritornare un posto unico capace di affascinare *wine*lovers e non solo.

Vittorio Piozzo di Rosignano pone sempre grande attenzione al recupero conservativo dei vari ambienti o degli antichi casali del borgo storico e TERRAFORTE ne è un esempio. Un luogo magico incastonato tra mare e collina, un susseguirsi di vigneto, bosco e pascoli, paesaggi incontaminata da degustare anche durante un aperitivo mentre il solo rosso tramonta.



Castello del Terriccio

## Note di degustazione

**Con Vento I.G.T. Toscana Castello del Terriccio 2022:** Viognier 75% e Sauvignon Blanc 25%, solo acciaio. Un calice color giallo paglierino luminoso con un bouquet giocato su eleganti note di frutta e agrumi, come lime e mandarino, poi mango e frutto della passione con qualche tocco fresco di linfa. Il sorso è verticale, fresco e piacevolmente sapido, buona la corrispondenza gusto olfattiva, in bocca si ritrovano le note di frutta già percepite al naso con qualche tocco minerale. Una bellissima beva, leggera, ma non banale, fresca e spensierata.

**Tassinaia I.G.T. Rosso Toscana 2019:** Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% Affinamento in tonneaux d'Allier per circa 16/18 mesi. Colore rosso rubino profondo. Il bouquet è dolce, giocato su note di frutta rossa e nera di rovo, prugnolo e qualche tocco balsamico. In bocca è elegante, agile, con toni classicheggianti, al retrogusto ritornano i piacevoli richiami fruttati e speziati. I tannini sono dolci ben integrati con freschezza e sapidità. Ancora giovane, ma ben equilibrato, figlio di una bellissima annata. Un classico senza tempo, perfetto per ogni situazione, dai tocchi internazionali, ma con una freschezza che gli regala agilità nella beva.

**Castello del Terriccio I.G.T. Rosso Toscana 2018:** Syrah 85% e Petit Verdot 15%. 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, liquirizia e cacao 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, freschezza e sapidità. Il finale è lungo, persistente, con fresche note minerali e balsamiche che ricordano l'eucalipto. Un puledro giovane, elegante e scalpitante, piacevolmente sapido ed avvolgente.





Castello del Terriccio

**Lupicaia I.G.T. Rosso Toscana 2018:** punta di diamante della Tenuta, nasce nel 1993, grappoli selezionatissimi provenienti dal Vigneto da cui prende il nome, ubicato nella parte più vocata dell'azienda e delimitato da filari di eucalipti. Lupicaia è un toponimo locale che trae origine dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi. Cabernet Sauvignon 85% e Petit Verdot 15%, un prodotto di grande carattere dal bouquet complesso e variegato. Un vino filosofo quasi epicureo. L'affinamento avviene separatamente in tonneau d'Allier per 22 mesi circa, segue l'assemblaggio e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Un bouquet che si distingue per una leggiadra complessità, eucalipto, mentuccia, frutti di rovo, casiss, sfumature di geranio, ma anche particolari tocchi agrumati come il chinotto.

Potremmo paragonare **Lupicaia** a un lupo della maremma dal carattere indomito che alterna l'energia pulsionale libera a un'eleganza studiata e voluta. Un calice capace di soddisfare sia un palato esperto sia quello di un semplice appassionato, perfetto da degustare sulla terrazza di Terraforte...

**TAGS:** CASTELLO DEL TERRICCIO, MAREMMA TOSCANA, TERRAFORTE