



Castello del Terriccio presenta Gian Annibale

23 MINUTI AGO by CAMILLA GUIGGI



Castello del Terriccio, che già firma gli apprezzatissimi Lupicaia, **Castello del Terriccio**, Tassinai e Con Vento, presenta ora **Gian Annibale**, nuovo blend frutto di un lungo percorso di ricerca e sperimentazione sul Petit Verdot, che in alcune specifiche particelle della Tenuta ha rivelato nel tempo capacità espressive sorprendenti.

“Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo – racconta Vittorio Piozzo di Rosignano, titolare di Castello del Terriccio – Rappresenta l’omaggio al lavoro talentuoso di mio zio Gian Annibale, che mi ha preceduto nella gestione appassionata dell’azienda ed è anche il frutto di un percorso che ha origini lontane e simboleggia il passaggio di testimone tra noi due, nel segno della continuità. Nella convinzione che il petit verdot potesse rappresentare il nuovo elemento distintivo e di valorizzazione delle potenzialità vinicole del Terriccio, mio zio aveva già qualche anno fa posto le basi per la creazione di un blend incentrato su questo vitigno. Al mio ingresso alla guida dell’azienda ho voluto proseguire il lavoro iniziato: con l’aiuto di Carlo Ferrini, che a quasi 30 anni dalla creazione di Lupicaia ha raccolto con entusiasmo questa sfida,

abbiamo tradotto la visione iniziale di mio zio in un nuovo grande vino che oggi finalmente vede la luce e che non poteva che portare il suo nome."



Gian Annibale_FSM

Nell'ambito della vastissima estensione di Castello del Terriccio, il Petit Verdot ha il suo habitat elettivo in due specifiche particelle, Vigna Addis e Vigna Tregge, una superficie complessiva di circa 2 ettari. Le due particelle sono caratterizzate da un *terroir* unico per substrato, esposizione, umidità e ventilazione. Carlo Ferrini, da sempre consulente enologo aziendale, aveva da subito apprezzato le caratteristiche del "Petit Verdot del Terriccio" sia per la concentrazione, la complessità e l'aromaticità dei tannini che per l'eccezionale contributo di equilibrio ed eleganza che si è dimostrato in grado di conferire ai vini.

Gian Annibale 2018 – IGT Rosso Toscana – è composto al 60% da Petit Verdot e al 40% da Cabernet Sauvignon. Si presenta con colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti, naso speziato con prevalenza di pepe nero, ribes e mirtillo. In bocca ha una trama gustativa elegante, con tannino fine e setoso, da cui risulta una progressione equilibrata con un finale di rara persistenza.

Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole della Toscana: circa 1500 ettari complessivi, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. Oltre ai 60 ettari a vigneto e ai 40 ettari a uliveto, ai boschi, alla macchia mediterranea e ai pascoli in cui vivono libere due mandrie di bovini di razza Limousine, al Terriccio è presente anche un piccolo borgo storico in cui è inserito il ristorante Terraforte, e una affascinante guest house: La Marrana. Con Lupicaia, Castello del Terriccio e Tassinaia, annoverati sin dai loro esordi tra i più grandi vini rossi italiani, l'azienda ha contribuito al successo della enologia toscana e italiana nel mondo.

TAGS: CASTELLO DEL TERRICCIO, GIAN ANNIBALE