

Sito: Lavinium

Giorno: 20 luglio 2026

Link: <https://www.lavinium.it/lupicaia-2020-castello-del-terriccio/>

Estratto: Recensione di Lupicaia 2020 a cura di Roberto Giuliani, direttore di Lavinium



CASTELLO DEL TERRICCIO

TOSCANA



Home / Portfolio Item / Lupicaia 2020

Lupicaia 2020



Degustatore: **Roberto Giuliani**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 07/2026

Tipologia: **IGT Toscana Rosso**

Vitigni: **cabernet sauvignon, petit verdot**

Titolo alcolometrico: **15%**

Produttore: **CASTELLO DE TERRICCIO**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo medio: **da 100 a 150 euro**

Da 33 anni il Lupicaia rappresenta il vino simbolo di Castello del Terriccio; nato in piena epoca del "super tuscans", è ottenuto da cabernet sauvignon con una quota di petit verdot (secondo l'annata può esserci merlot).

Interessante notare come il prezzo negli anni sia rimasto piuttosto stabile, visto che all'ingresso del 2002, il Lupicaia 1999 costava mediamente 180mila lire, mentre oggi si parte dai 95 euro (online) fino a superare i 150, ma se pensiamo che sono passati 24 anni, in rapporto al costo della vita attuale, non è certo salito alle stelle. Come viene ottenuto? Dopo un'accurata selezione in pianta e poi in cantina sul tavolo di cernita, le uve vengono diraspate delicatamente e pressate lasciando integra la buccia degli acini. Le due varietà vengono mantenute separate per tutto il processo di vinificazione. La fermentazione alcolica si svolge in vinificatori d'acciaio inox a cappello aperto a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni, durante i quali vengono effettuati délestage quotidiani. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese di primo e secondo passaggio per circa 22 mesi e successivamente i due vini ottenuti vengono assemblati e si passa all'imbottigliamento.

Nel rispetto del copyright, Castello del Terriccio non pubblica i ritagli interi degli articoli giornalistici.