Testata: Fancy

Data: Settembre 2026

Link: https://www.fancymagazine.it/vino-del-giorno/castello-del-terriccio-con-vento-2025-toscana-igt-bianco/

Estratto: Con Vento 2025 nel Wine Club di Fancy

fancy Wine Club *di Francesca Negri*



Arillo in Terra Bianca

L'Imposto 2024 Vermentino Superiore Maremma Toscana DOC

100% Vermentino

Toscana

39 euro

La Tenuta maremmana della famiglia Burkard debutta con il suo primo DOC Maremma Toscana Vermentino Superiore, un vino che è pura espressione di territorio, mineralità e visione moderna. Prodotto in una tiratura limitata di sole 1.959 bottiglie, L'Imposto si apre al naso con un bouquet complesso di ginestra, salvia e agrumi maturi, arricchito da sfumature marine. Al sorso, rivela una struttura agile, fresca e avvolgente, sostenuta da una sapidità persistente che chiama il sorso successivo. (F. Negri)



Da abbinare a qualsiasi piatto di pesce in bianco e a formaggi anche di media stagionatura.



Castello di Torre in Pietra

Terre di Breccia Lazio Cesanese IGT 2022

100% Cesanese

Lazio

15 euro



Nasce da uve Cesanese in purezza, uno dei vitigni autoctoni più conosciuti del Lazio, che trova la migliore espressione sulla collina di Breccia per il terreno argilloso e l'esposizione a sud. La fermentazione è svolta in acciaio a temperatura controllata ed è seguita da un affinamento in cemento di 15 mesi. Un rosso elegante e bilanciato (distribuito in Italia da Meregalli) che unisce forza e setosità: profuma di piccoli frutti rossi, marasca e lampone, seguiti da un bouquet floreale delicato di rosa; in bocca entra morbido e avvolgente con un tannino setoso e non invadente. La struttura accompagna con equilibrio il sorso a un finale pulito e dai richiami fruttati di ciliegia sotto spirito. (F. Negri)

Da abbinare a lasagne alla bolognese e polpette al sugo, provatelo fresco con pomodoro e mozzarella.



Castello del Terriccio

Con Vento 2025 Toscana Bianco IGT

Viognier, Sauvignon

Toscana

18 euro

Al naso si apre con un bouquet ampio e raffinato nel quale emergono nitide note di fiori bianchi, scorza di cedro e pompelmo, che lasciano rapidamente spazio a sfumature di pesca e albicocca, erbe aromatiche della macchia mediterranea e una sottile vena minerale e iodata. Al sorso è vibrante, di corpo medio-pieno, succoso e splendidamente equilibrato. La freschezza agrumata e la spalla acida di questo vino (distribuito in Italia da Meregalli) dialogano perfettamente con una tessitura morbida e avvolgente. Il finale è lungo, pulito, dominato da un persistente richiamo sapido e minerale che invita a un nuovo sorso. (F. Negri)



Da abbinare a tartare di tonno rosso o anche faraona, la spiccata complessità aromatica si presta a diverse declinazioni.