Testata: L'Espresso

Data: 30 ottobre 2026

Estratto: Luca Gardini dedica una pagina su L'Espresso a Castello del Terriccio e conferisce a Lupicaia 2021 un punteggio di 97/100

Ecosistema con castello



Una tenuta che ha quasi mille anni. Un mosaico di vigneti. E lavorazioni impeccabili. A Castellina Marittima un microcosmo da scoprire

Fascinoso e impareggiabile viaggio a ritroso nel tempo quello regalato dal Castello del Terriccio. Siamo a Castellina Marittima, provincia di Pisa, in una mirabolante tenuta di oltre 1500 ettari risalente al XIII secolo, che dalle prime colline si estende fino al mare, vigilata dalla monumentale torre del Castello di Doglia, detto appunto del Terriccio. Appartenuta in epoca medievale ai Conti Gaetani, successivamente ai principi Poniatowski, che con grande visione lo trasformarono in un'azienda agricola dedita a coltivazione di grano, olio e vino - tuttora nel Dna di casa -, deve la sua fama moderna a Gian Annibale Rossi di Medelana, che eredita la proprietà nel 1975 e successivamente, con forza e passione, ne esplora la vocazione, missione ora perseguita con fermezza dal nipote Vittorio Piozzo di Rosignano.

Un mosaico di vigneti, quelli in dotazione alla tenuta, per un totale di circa 60 ettari, collocati fra i 50 e i 450 metri, immersi nel microcosmo scarsamente antropizzato della proprietà (anche se per gran parte del secolo scorso il borgo, nella sua interezza, era casa di oltre 500 persone), tra olivi, coltivi, boschi, piante spontanee e medicali, pascoli, riserve di caccia: un vero e proprio ecosistema. Fin da subito orientato alle varietà internazionali, al Terriccio si coltivano Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Viognier, oltre a Chardonnay e Mourvèdre, collocati in parcelle appositamente identificate: un lavoro di grande precisione che prosegue in cantina, con accurate microvinificazioni curate dall'enologo Valerio Corsini con la supervisione di Carlo Ferrini, e realizzate nella cantina storica, ma anche tecnologicamente all'avanguardia. L'esito sono prodotti finiti che definire eleganti e di personalità è riduttivo, dato che risultano capaci, come soltanto le migliori espressioni vitivinicole, di restituire varietà e territorio, fedelmente.





Botti nella cantina del Castello del Terriccio. A destra: il proprietario Vittorio Piozzo di Rosignano



TOSCANA IGT LUPICAIA 2021

PUNTEGGIO 97+/100 PREZZO: €€€

Emblematico e di grande affidabilità, bordolese simbolo del lavoro della Tenuta, che nasce da assemblaggio di Cabernet Sauvignon, con sostanziale contributo di Petit Verdot, uno dei vertici qualitativi della tipologia. Vinificato e affinato in acciaio, con sosta di circa 20 giorni sulle bucce, seguito da botte piccola per 22 mesi, poi ancora assemblato tra cemento ed acciaio, si apre agli aromi su sensazioni di corniolo, seguiti da pepe nero in grani e nepitella e ancora eucalipto. Al palato risulta sapido, succoso, di grande persistenza. Chiude su ricordo officinale e note speziate. Perfetto con la "minestra di riso al basilico" di Cristiano Tomei, chef del ristorante della Tenuta, il Terraforte.

Castello del Terriccio
Via Bagnoli 16, Loc. Terriccio
56040 Castellina Marittima (Pisa)
Tel. 050 699709
info@terriccio.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

€ da 11 a 25 euro - €€ da 25 a 35 euro - €€€ più di 35 euro