



QUALITÀ & PREZZI

GRANDI CENE CON LE BOTTIGLIE DEL TERRICCIO

di Lorenzo Frassoldati 

Prima che esplodesse il fenomeno Bolgheri, prima che l'alta Maremma toscana diventasse la Bordeaux italiana consacrata ai vitigni internazionali, Castello del Terriccio con Gian Annibale Rossi di Medelana (1941-2019) aveva aperto la strada. Dopo aver ereditato l'azienda nel 1975, decise di rifondarla, facendone una enclave di biodiversità dedicata all'eccellenza dei vini, tra boschi, macchia mediterranea, pascoli destinati all'allevamento, animali e cavalli in libertà. La tenuta è una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma toscana a Castellina Marittima. Gli ettari a vigneto sono 65, quaranta quelli a uliveto. Le vigne per collocazione fronte-mare e per caratteristica dei suoli indussero Rossi di Medelana a impiantare varietà internazionali, dallo chardonnay e sauvignon blanc ai rossi bordeaux cabernet franc e sauvignon, merlot per finire a syrah e petit verdut. Le etichette nate qui, dal cru Lupiccia, a Castello del Terriccio e Tassinai, fin dagli esordi hanno brillato in cima alle classifiche delle guide, celebrati tra i più grandi rossi italiani. Oggi la proprietà è passata a Vittorio Pizzo di Rosignano, unico nipote di Gian Annibale. Vittorio ha lasciato la finanza "stregato" dal potenziale vinicolo, turistico-ambientale di questo luogo unico. Si sta già lavorando a due nuovi ettari di cabernet sauvignon proprio accanto al vigneto Lupiccia e sta nascendo un nuovo spazio degustazione affacciato su un giardino panoramico. Il biglietto d'ingresso al mondo del Terriccio è il Tassinai, uvaggio di merlot cabernet sauvignon, affinato due anni e mezzo tra legni grandi e vetro. Il 2016 (39 euro) è intrigante al naso di frutti di bosco, al palato carezzevole e tannico quanto basta. Il Castello del Terriccio 2009, base syrah (83 euro), due anni in legni grandi e il resto in bottiglia, è davvero un grande cavallo di razza della maison, elegante e potente, una sfida ai tempi che passa. Bottiglie per grandi occasioni o, se volete, per riscaldare una cena galante o nobilitare una spaghetтата tra amici. Info: www.terriccio.it