

La Toscana ha il suo Gian Annibale, limited edition del Terriccio



Sulle colline fra Pisa e Livorno una tenuta che ha fatto la storia della produzione vitivinicola italiana. Grande attesa per le sorprese che saprà dare agli enoappassionati

a cura della **Redazione**

Le varie espressioni del vino sotto un unico brand: quello di Castello del Terriccio, che rappresenta una delle maggiori proprietà agricole della Toscana con 1.500 ettari estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana. Di questi, più di 800 sono di bosco e macchia mediterranea, 400 a seminativo, 200 di pascolo (della pregiata razza Limousine), 60 di vigneti e 40 di uliveti. E, se l'azienda di Castellina Marittima rappresenta un'eccellenza nazionale, il vero interprete dell'annata è Gian Annibale, una bottiglia esclusiva che sa di nuovo e di unico, un piccolo gioiello che sarà proposto sui mercati nelle prossime settimane. La produzione è limitata, destinata a un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SO WINE



numero selezionatissimo di locali italiani e wine merchants internazionali. Ecco allora che parlare della produzione è davvero indispensabile, ma soffermarci sulla tenuta Castello del Terriccio è doveroso, è un viaggio, è qualcosa di raro e fuori dal tempo, un susseguirsi di dettagli e di spazi che rendono la tenuta unica, ma al contempo effervescente per un prodotto di altissima qualità. È una raccolta, una storia che si ripete ogni anno con piccoli dettagli, minuziosi piaceri che si possono ritrovare in ogni bottiglia. La fortunata combinazione tra suolo, aria e luce, così come la vicinanza del mare, rendono inimitabile questo microcosmo dove si integrano con equilibrio la natura e l'intervento dell'uomo che, con lungimiranza, ha saputo salvaguardare nel tempo l'unità e la biodiversità di questa ampia porzione di territorio, incastonando perfettamente la messa a dimora dei vigneti accanto alla vegetazione spontanea e a coltivazioni di altro genere. Le vite in queste terre risale all'epoca

etrusca. Alla fine degli anni ottanta del novecento s'inaugura la nuova fase di viticoltura, con l'intento di esplorare sino in fondo le potenzialità del territorio e la sua effettiva vocazione. E se la tenuta è di per sé un fenomeno unico, la coltivazione della vite diventa un ulteriore dettaglio che trae le sue origini dall'epoca etrusca. Alla fine degli anni ottanta del '900 è stata inaugurata la nuova fase di viticoltura con l'intento di esplorare le potenzialità del territorio e la sua effettiva vocazione. "La grande estensione della proprietà ha consentito in fase di impianto dei vigneti di scegliere a macchia di leopardo i terreni più vocati per caratteristiche del suolo, punto di rugiada, esposizione alle brezze marine ed esposizione alla luce. – spiegano dal board dell'azienda - I 60 ettari complessivamente destinati a vigneto sono posizionati in modo che il mare faccia da specchio e quindi la luce vi arrivi di riflesso, con una durata più prolungata rispetto a quella diretta del sole. I terreni sono quelli

in cui gli elementi minerali, tra cui ferro e rame, si mescolano alla tessitura di medio impasto con una equilibrata interazione di sabbie, limo e argilla". In questo regno del vino, caratterizzato da un'armonia estetica senza uguali e da un fantastico ristorante gourmet guidato dallo chef Cristiano Tomei, Gian Annibale (il cui nome è un omaggio a Gian Annibale Rossi di Medelana, artefice dei successi della cantina, scomparso nel 2019) è davvero un unicum: un rosso esclusivo fatto di profumi, di sentori in continua evoluzione che permettono a chi lo degusta di sognare e di compiere un viaggio di fantasia nella Toscana più naturale e autentica. Di 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; ne risulta una progressione equilibrata con un finale di rara persistenza. Gian Annibale è un IGT Rosso Toscana, un Petit Verdot 60 % e Cabernet Sauvignon 40 %. ■

#8 - 2022 OCTOBER 29