



11 novembre 2021

Home › Vino › Cantine › Castello del Terriccio e il Lupicaia/di Andrea Gabbrielli

Vino Cantine Vinotype Magazine

Castello del Terriccio e il Lupicaia/di Andrea Gabbrielli

11/11/2021



Maurizio Rocchelli Srl

Castello del Terriccio, con un'estensione di circa 1500 ettari, rappresenta una delle maggiori proprietà agricole della Toscana. I ruderi del castello medievale di Doglia che danno il nome alla tenuta, si trovano sul colle più alto da cui si gode la vista sul Mar Tirreno e sulle isole dell'Arcipelago Toscano. Infatti il castello aveva la funzione di torre di segnalazione e protezione per gli abitanti delle pianure che vi accorrevano per trovarvi rifugio quando venivano avvistate le vele dei corsari barbareschi in cerca di prede.

Alla fine del Settecento, rimasto senza eredi il ramo della famiglia Gaetani che lo possedeva, il Terriccio fu acquistato dai principi polacchi Poniatowski, ai quali la proprietà appartenne fino alla prima metà del '900. I Poniatowski trasformarono la realtà fortificata del castello in una fattoria per la produzione di grano, olive e uva, realizzarono la cantina aziendale gli altri fabbricati e i casali. Successivamente acquisita dai Marchesi Serafini Ferri, viene ereditata nel 1975 da Gian Annibale Rossi di Medelana (1941-2019), che dà al Castello del Terriccio un forte impulso alla produzione di vini di altissima qualità e lo lancia



Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

tra i grandi nomi del vino italiano. Alla morte di Gian Annibale, la tenuta è passata al nipote Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana.

L'azienda

Situata in Maremma, a poca distanza da Bolgheri, la tenuta alterna i vigneti agli uliveti (40 ettari) ai boschi di cerri, querce, lecci, eucalipti e alla macchia mediterranea che caratterizza, e profuma, il paesaggio. La proprietà digrada fino al mare che limita la costa

maremmana tra Castiglioncello e Bibbona. I molti torrenti e il lago che li raccoglie, assicurano l'acqua alla flora e alla abbondante fauna selvatica. Inoltre l'azienda comprende un importante allevamento bovino, allo stato brado, di razza Limousine.

I vigneti

I 65 ettari di 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. Dopo lo Chardonnay introdotto nel 1988 e il Sauvignon Blanc nel 1989, sono state impiantati il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, a cui negli anni Novanta si sono aggiunti Syrah e Petit Verdot. Nel 1992 nasce il **Tassinai**, primo vino ideato da Gian Annibale Rossi di Medelana, poco dopo, nel 1993 nasce il fuoriclasse **Lupicaia** e nel 2000 vede la luce **Castello del Terriccio**, un altro top wine. I vini rimangono in legno per un periodo medio di 22 mesi per Lupicaia e Castello del Terriccio, di 16 mesi per Tassinai, prima che venga effettuato l'assemblaggio finale. La tenuta oggi produce 200.000/250.000 bottiglie l'anno. Lo staff enologico è composto da Valerio Corsini, enologo aziendale; Emanuele Vergari, agronomo e la supervisione del consulente enologico, Carlo Ferrini.



Toscana Igt 2016 Lupicaia Castello del Terriccio

Le selezionatissime uve destinate a questo grande rosso provengono dal Vigneto Lupicaia, ubicato nella parte più vocata dell'azienda e delimitato da filari di eucalipti. Lupicaia deve il suo nome a un toponimo locale che trae origine dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi. Lupicaia è un prodotto di grande carattere, un rosso strutturato con aromi complessi, ottenuto prevalentemente da uve Cabernet Sauvignon. L'affinamento avviene separatamente in tonneau d'Allier per 22 mesi circa, vi è poi un successivo assemblaggio e un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. Viene prodotto in 30.000 bottiglie l'anno

La degustazione

Rosso rubino classico con nuances violacee; ha naso ricco e complesso con note fruttate di mora, ribes e ciliegia di grande eleganza e sullo sfondo si avvertono profumi speziati e di macchia mediterranea. In bocca è pieno ed armonico, con tannini equilibrati e ha un tocco di sapidità assai piacevole. Vino profondo ha una lunga persistenza gustativa con un piacevole retrogusto fruttato.

Punteggio: 94/100
Prezzo: Euro 110,00

Castello del Terriccio
Castellina Marittima- Pisa
www.terriccio.com
info@terriccio.it
Tel. +39 050 699 709

Note

Il Lupicaia 2016 è stato degustato a Roma (8/11/2021), presso l'Hotel Hassler, insieme ad una formidabile sequenza di annate che hanno dimostrato, in modo perfetto, la capacità di tenuta nel tempo, l'eleganza e la finezza del vino, anche nelle annate meno felici. A partire dal 1993, straordinariamente fresco, al 1995 di gran classe e pienezza, al 2001 più astringente e affilato, al 2006 equilibrato e armonico, al 2009 potente e speziato, al 2010 di beva perfetta ed elegante, ad un fine 2012. Una carrellata davvero gloriosa. Evviva !