



Castello del Terriccio rappresenta **una delle maggiori realtà storiche agricole in Toscana**

La **Tenuta Castello del Terriccio ha fatto un culto della biodiversità del territorio e della grande bellezza dei vigneti accanto alla vegetazione spontanea e a coltivazioni di altro genere.** Calore, luminosità e ricchezza di questo tratto particolare della costa toscana sono riflessi nei vini.



Con la vendemmia 1992 nascono *Tassinai* e *Con Vento*, primi vini ideati da Gian Annibale Rossi di Medelana, la vendemmia 1993 segna invece la nascita di *Lupicaia*

Con la vendemmia 2000 vede la luce *Castello del Terriccio*

L'uscita a settembre 2022 di *Gian Annibale*, presentato con l'annata 2018, aggiunge alla gamma un nuovo grande rosso.

La vendemmia delle uve destinate a *Gian Annibale*, *Lupicaia* e *Castello del Terriccio* viene effettuata a mano. I vini rimangono in legno per un periodo medio di 22 mesi per *Gian Annibale*, *Lupicaia* e *Castello del Terriccio*, di 16 mesi per *Tassinai*, prima che venga effettuato l'assemblaggio. Ad ogni vino è dato tutto il tempo necessario per affinarsi ed esprimersi compiutamente

Dopo l'imbottigliamento tutti i rossi riposano per diversi mesi per un **ulteriore affinamento**. Castello del Terriccio oggi produce 200.000 / 250.000 bottiglie l'anno.

Gian Annibale

IGT Rosso Toscana

L'ultimo nato tra i rossi di Castello del Terriccio **l'omaggio di Vittorio Piozzo di Rosignano al lavoro talentuoso di suo zio Gian Annibale** che lo ha preceduto nella gestione dell'azienda.

Prodotto in un limitatissimo numero di bottiglie e solo nelle migliori annate, *Gian Annibale* è un **blend inedito composto al 60% da Petit Verdot e al 40% da Cabernet Sauvignon** ed è frutto di un lungo percorso di ricerca e sperimentazione sul Petit Verdot, che in alcune specifiche particelle della Tenuta – **Vigna Addis e Vigna Tregge, 2 ettari complessivi caratterizzati da un terroir unico**

Le cure in vigna sono estremamente attente e meticolose e seguono i protocolli di agricoltura sostenibile.

Lupicaia

IGT Rosso Toscana

***Lupicaia* nasce con la vendemmia 1993**. Le selezionatissime uve destinate a questo grande rosso provengono dal **Vigneto Lupicaia**, ubicato nella parte più vocata dell'azienda, delimitato da un filare di eucalipti.

Lupicaia è **composto prevalentemente da uve Cabernet Sauvignon**. Nelle prime annate era presente una piccola percentuale di Merlot che dal 2010 è stata sostituita dal **Petit Verdot**. 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.

Costantemente premiato dalla critica enologica nazionale e internazionale come uno dei più grandi vini italiani, *Lupicaia* è un rosso di grande carattere, corposo con aromi complessi. Un vino estremamente longevo.

Lupicaia deve il suo nome a un toponimo locale che trae origine **dall'omonimo ruscello dove anticamente si avvistavano i lupi**. Viene prodotto in circa **35.000 bottiglie l'anno**.

Castello del Terriccio

IGT Rosso Toscana

Nasce con la vendemmia 2000 e da subito occupa un posto di rilievo nel panorama enico italiano.

Castello del Terriccio è un vino complesso e allo stesso tempo equilibrato, frutto di un **uvaggio prevalentemente a base Syrah** e anch'esso affinato in tonneaux d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Ne vengono prodotte circa **20.000 bottiglie l'anno**.

Tassinaia

IGT Rosso Toscana

A base **Merlot e Cabernet Sauvignon**, dopo circa 16 mesi di affinamento in Tonneaux d'Allier, viene assemblato e fatto affinare in bottiglia per circa 12 mesi prima di essere commercializzato. *Tassinaia* nasce con la vendemmia 1992. La produzione è di circa **160.000 bottiglie annue**.

Con Vento

IGT Bianco Toscana

E' **l'unico bianco della Tenuta**, ottenuto da uve **Viognier e Sauvignon Blanc**, fermentato ed affinato in acciaio.

Il nome deriva da un podere in cui anticamente i proprietari solevano ospitare anziani monaci per dare loro modo di trascorrere una dignitosa vecchiaia, chiamato colloquialmente convento. Successivamente il nome ha assimilato il significato di "collina del vento" evocativo della costante ventilazione di cui godono le vigne del Terriccio.

Con Vento è prodotto in piccole quantità: da **4.000 a 6.000 bottiglie l'anno**.

La Marrana

La Marrana è la **guest house** della Tenuta, un'elegante villa di campagna, in cui è possibile soggiornare.

Il Ristorante – Terraforte

Terraforte è il ristorante della Tenuta, nato in collaborazione con il **famoso chef toscano Cristiano Tomei** e **inaugurato a ottobre 2021**. E' un luogo di ricerca nel solco della tradizione gastronomica regionale, che porta nel nome l'importanza del legame con la terra, il territorio, la Tenuta.

Quattro splendide occasioni per assaggiare i vini di Castello del Terriccio a Milano:

la prestigiosa azienda vinicola toscana, tra le più belle tenute italiane, porta i suoi grandi vini rossi nel capoluogo lombardo complici due importanti eventi vinicoli che andranno in scena nei prossimi giorni: la presentazione della decima edizione della Guida Essenziale Doctorwine e la Vendemmia Montenapoleone. Ecco dunque le quattro esclusive occasioni per assaggiare queste grandi etichette toscane:

- **sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre all'hotel Principe di Savoia** Lupicaia 2018 sarà in degustazione nell'ambito della masterclass sui Supertuscans condotta da Daniele Cernilli e poi in occasione del grande banco d'assaggio sempre organizzato da Doctorwine, alias Daniele Cernilli (per info shop.doctorwine.it)
- **Dal 2 all'8 ottobre al Park Hyatt** un altro grande rosso della Tenuta -Castello del Terriccio 2010 – sarà proposto per tutta la settimana in abbinamento al menu lunch creato appositamente in occasione della Vendemmia Montenapoleone (per info [La Vendemmia – Montenapoleone District | Il quadrilatero della moda](#)).
- **Il 3 ottobre al Principe di Savoia**, partecipando all'Asta Benefica organizzata dal Comitato Grandi Cru d'Italia ci sarà la possibilità di aggiudicarsi una preziosa Magnum Lupicaia 2008 (per info [Asta benefica di vini per Dynamo Camp](#))
- **Infine il 6 ottobre a Palazzo Serbelloni**, sempre con il Comitato Grandi Cru d'Italia, Lupicaia 2010 e 2011 saranno in degustazione dalle 18.30 alle 22(per info [La Vendemmia – Montenapoleone District | Il quadrilatero della moda](#))