



in cantina

DI LUCA GARDINI

OH CHE BEL CASTELLO

DALL'ANTICA FORTEZZA **CASTELLO DEL TERRICCIO** UNA TRADIZIONE CHE ESALTA LE COLTURE DEL PISANO

Conosciuto fin dal Medioevo, il Castello del Terriccio fu strumento della signoria di Pisa contro gli assalti dei saraceni, salvo poi ripiegare verso una dimensione più agricola, votata alla coltivazione di ulivo, vite e cereali. Dagli Anni 80 in poi è tornato mezzo di difesa, questa volta in campo enologico. Nulla di cruento, se non fosse che la salvaguardia riguarda proprio quelle "unicità" territoriali, e climatiche, per cui i francesi scomoderebbero il termine di *terroir*. Da qui in poi per il Castello del Terriccio inizia un rinnovamento che affianca alle più moderne tecniche colturali quelle varietà internazionali, sia a bacca rossa sia a bacca "pallida", che oggi sono da considerarsi da queste parti praticamente di casa, al pari degli storici grappoli di Sangiovese. In cantina la vinificazione si giova del legno, in parte nuovo e in parte "usato", per periodi mai troppo prolungati.

LE SCELTE

TOSCANA IGT 2008
COMPOSTO IN GRAN PARTE DA SYRAH E PETIT VERDOT. IN BOCCA RICORDA LA MORA E LE SPEZIE.
€ 60

CON VENTO 2013
Sauvignon in purezza vinificato in acciaio. Tanti agrumi, iodio ed erbe aromatiche.
€ 16

SASSI ROSA 2013
Imperdibile con una zuppa di pesce: € 14

