



UN MAGICO “TERRICCIO” TOSCANO

Dicembre 26, 2020 / [Bruno Petronilli](#) / Primo Piano / Wine

Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. La fortunata combinazione tra suolo, aria e luce, rendono unico questo microcosmo dove si integrano con equilibrio la natura e l'intervento dell'uomo che, con lungimiranza, ha saputo salvaguardare nel tempo la biodiversità del territorio mantenendo la presenza di differenti coltivazioni e di vegetazione spontanea accanto ai vigneti.



La Tenuta offre vedute di rara bellezza e suggestione: ai vigneti si alternano boschi di cerri, querce, lecci, eucalipti e la macchia mediterranea che colora e profuma il paesaggio. Oltre la macchia ancora prati, casali, distese erbose digradanti 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. Dalla proprietà si vedono, nei giorni limpidi, quattro isole dell'arcipelago toscano. Al tramonto lo spettacolo del sole infuocato che sparisce nel Tirreno è stato ispiratore del celebre astro rosso a otto raggi che sigilla le etichette della Tenuta. I ruderi del castello, di epoca medioevale che dà il nome alla Tenuta, si trovano sul colle più alto, quello che gode della vista più elevata. Oltre ai vigneti e agli uliveti la proprietà comprende un importante allevamento bovino allo stato brado di razza Limousine.

LA STORIA



In questo territorio collinare la viticoltura risale ai tempi degli Etruschi, che tra l'800 e il 500 a.C. dominavano questo tratto di Toscana dediti soprattutto all'estrazione mineraria, ma è al Medioevo che ci riportano le rovine del castello di Doglia, detto del Terriccio. Strategicamente posizionato in cima alle colline, esso aveva funzione di torre di segnalazione e protezione per gli abitanti delle pianure che all'avvistamento delle vele saracene vi accorrevano per trovarvi rifugio.

Castello del Terriccio ha dunque una storia millenaria. Tra il Duecento e il Trecento, il vescovo di Pisa, nipote di papa Bonifacio VIII, in nome della Chiesa Romana concesse in enfiteusi la Tenuta ai conti **Gaetani**. Alla fine del Settecento, rimasto senza eredi quel ramo della famiglia Gaetani, il Terriccio fu acquistato dai principi **Poniatowski**, emigrati dalla Polonia, ai quali la proprietà appartenne fino alla prima metà del '900. I Poniatowski trasformarono la realtà fortificata del castello in un'attività agricola: di qui la costruzione della fattoria per organizzare la produzione di grano, olive e uva, la realizzazione della cantina aziendale e degli altri fabbricati e casali.

La moderna storia del Terriccio inizia nella prima metà del '900, quando la Tenuta viene acquisita dai **Marchesi Serafini Ferri**, famiglia d'appartenenza dell'attuale proprietario. Con gli importanti interventi di miglioramento fondiario realizzati negli anni venti, i Serafini Ferri portano l'azienda ad una fisionomia molto vicina a quella attuale. Fino agli anni settanta del novecento la Tenuta è ripartita tra 63 famiglie mezzadriili che abitano all'interno del borgo del Terriccio ed è tanto famosa per l'attività cerealicola da conquistare il record europeo di produzione del granturco in secondo raccolto.

E' a **Gian Annibale Rossi di Medelana** (1941-2019), che Castello del Terriccio deve la notorietà e l'importanza di cui gode attualmente nel mondo come azienda vinicola vocata alla produzione di vini di altissima qualità. Dopo aver ereditato l'azienda nel 1975, egli decide di rifondata, consacrandola a luogo di ricerca dell'eccellenza nei vigneti e nei vini, mantenendo intatto l'antico carattere e difendendo un patrimonio territoriale di grande valore e straordinaria bellezza.



Vittorio Piozzo di Rosignano

Oggi la proprietà è passata a **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, unico nipote del cavalier Gian Annibale. Anch'egli discendente da nobili famiglie con ampi possedimenti terrieri nel Paese che risalgono ai secoli passati, Vittorio Piozzo di Rosignano ha lasciato alle spalle i suoi trascorsi in finanza per dedicarsi alla gestione delle attività agricole di famiglia e ora alla conduzione in prima persona di Castello del Terriccio.

I VIGNETI



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. 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.

La scelta delle varietà da portare al Terriccio è stata particolarmente scrupolosa, compiuta con una accurata selezione di ceppi internazionali e quindi diversi dal **Sangiovese** e dalle uve bianche tradizionali fino ad allora coltivate, intravedendo la possibilità di raggiungere con nuovi vitigni risultati importanti e allo stesso tempo in grado di mantenersi costanti sui più alti livelli di qualità. Dopo lo Chardonnay introdotto nel 1988 e il Sauvignon Blanc nel 1989, sono poi seguite le uve a bacca rossa: il **Cabernet Franc**, il **Cabernet Sauvignon** e il **Merlot**, che hanno trovato una particolare espressione nei territori della proprietà, arrivando a superare i risultati conseguiti nei luoghi da cui tradizionalmente provengono.

Il percorso di ricerca è continuato nei primi anni novanta, quando sono stati introdotti **Syrah** e **Petit Verdot**, impiegati per sperimentazioni in vigna al fine di ampliare la piattaforma ampelografica e utilizzati in micro-vinificazioni in cantina per verificare la capacità d'ambientamento e di espressione.

I vigneti sono allevati a cordone speronato per le uve a bacca rossa e a guyot per le uve a bacca bianca. A tutela delle risorse idriche superficiali e profonde, a contrasto dell'erosione e per la salvaguardia della biodiversità, viene mantenuto l'inerbimento a filari intercalari, con semine autunnali sovesciate. Le densità di produzione adottate nei nuovi impianti sono pari a circa 6.250 ceppi.



L'obiettivo perseguito su tutti i vitigni, soprattutto con l'arrivo in azienda nei primissimi anni '90 dell'enologo **Carlo Ferrini**, è consistito nell'abbattimento della produzione, portata a 900 grammi di uva per pianta. In questo modo si è potuto ottenere una naturale ricchezza e concentrazione dei vini, con una carica polifenolica importante, una grande struttura accompagnata allo stesso tempo da una particolare sofficità, e con una notevole capacità di invecchiamento.

I nuovi vitigni si dimostrano subito capaci di esaltare incredibilmente il carattere dei vini e di trasmettere loro tutto il calore, la luminosità e la ricchezza di questo tratto particolare della costa toscana. Nel 1992 nasce il **Tassinaia**, primo vino ideato da Gian Annibale Rossi di Medelana, poco dopo, nel 1993 nasce **Lupicaia** che rivela da subito la dirompente classe del campione e nel 2000 vede la luce **Castello del Terriccio** che immediatamente si impone come secondo fuoriclasse dell'azienda. I vini rimangono in legno per un periodo medio di 22 mesi per **Lupicaia** e **Castello del Terriccio**, di 16 mesi per **Tassinaia**, prima che venga effettuato l'assemblaggio. Ad ogni vino è dato tutto il tempo necessario per affinarsi ed esprimersi compiutamente lasciando ampi spazi di evoluzione e di miglioramento. Dopo l'imbottigliamento tutti i rossi riposano per alcuni mesi per un ulteriore affinamento. Castello del Terriccio oggi produce 200.000 / 250.000 bottiglie l'anno.

DEGUSTAZIONE

CASTELLO DEL TERRICCIO 2011

95/100



Castello del Terriccio è un uvaggio prevalentemente a base Syrah, affinato in tonneaux d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Ne vengono prodotte 20.000 bottiglie l'anno. L'aroma è meraviglioso, di una finezza e di un'eleganza assolute, aristocrazia di profumi delicatamente fruttati, di more e ciliegia, concertato ma anche freschissimo, le erbe aromatiche, nuance balsamiche, verticale e profondo, finale su note di cioccolato e riflessi ematici. Il palato è pulito, di grande purezza, con buona struttura e acidità: rende semplice ciò che in realtà è incredibilmente complesso.

TASSINAIA 2016

94/100



E' il terzo rosso aziendale, frutto di un uvaggio di 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. Tassinai ha visto la luce nel 1992. La produzione è di 160.000 bottiglie annue. L'aroma è una concentrazione mirabile di frutta rossa, viola, riflessi erbacei, di grande intensità e fragranza. Il palato è vellutato, con un bel tenore acido, di grande pulizia, il tannino è morbido, perfetto, equilibrato, aromatico.

CON VENTO 2019

94/100



E' l'unico bianco della Tenuta, ottenuto da uve Viognier e Sauvignon Blanc, fermentato ed affinato in acciaio. Il nome deriva da un podere ove anticamente i proprietari solevano ospitare anziani preti secolari dismessi dalle loro parrocchie per dare loro modo di trascorrere una dignitosa vecchiaia, una sorta di convento quindi. Successivamente il nome ha assimilato il significato di "collina del vento". Vino creato nel 1985, con una produzione limitata di 4.000/6.000 bottiglie l'anno. Elegante, aromi di frutta matura e agrumi, intensi e piacevoli. Raffinate nuance minerali e floreali, di grande fascino. Palato caldo, avvolgente, con una bellissima acidità agrumata, un vino splendido, tra equilibrio e finezza.

TERRICCIO.COM