



Sei in IL VINO

■ NEL BICCHIERE

## Cabernet Sauvignon e Merlot in parti uguali: equilibrio di spessore

18 giugno 2020, 09:16



## **Andrea Grignaffini**

«Ho il grande privilegio di avere ereditato non soltanto un'azienda che produce vini di grandissimo pregio noti in tutto il mondo, ma allo stesso tempo una tenuta che rappresenta un microcosmo unico in cui la natura incontaminata e quasi selvaggia fa da cornice a un insediamento rurale che ha un suo valore storico e culturale. Tutto questo grazie a mio zio Gian Annibale che, oltre 40 anni fa, ha avuto la lungimiranza di intravedere il grandissimo potenziale di questo territorio meraviglioso. Il mio obiettivo, ora più che mai, è di proseguire in questo solco, salvaguardare il progetto di mio zio valorizzando tutta la straordinarietà che l'azienda e i suoi vini rappresentano: mai come in questo momento avvertiamo tutti l'importanza di rimanere saldamente attaccati alle nostre radici, lavorare per assicurare un futuro alle nostre attività e a tutto ciò che esse rappresentano. La primavera è iniziata, la bella stagione arriverà e noi ci faremo trovare pronti»: queste le parole di Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana che già da anni aveva abbandonato la finanza per occuparsi delle attività agricole di famiglia.

la scelta

la scelta

Ora, ereditato il Terriccio proprio alla soglia di un momento storico durissimo e senza precedenti, è determinato a traghettarla indenne e se possibile ancor più solida di prima. Castello del Terriccio ha una storia millenaria e rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1500 ettari estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana nelle vicinanze di Bolgheri. Oltre ai circa 65 ettari a vigneto e ai 40 ettari a uliveto, l'azienda è composta di boschi, macchia mediterranea, coltivazioni di cereali e pascoli destinati all'allevamento dove pascolano libere mandrie di bovini di razza Limousine.

tassinaia 2016

E in questo scenario ideale assaggiamo il Tassinaia 2016 a base Cabernet Sauvignon e Merlot in parti eguali: il naso rispecchia le sensazioni prolusive del colore, quei frutti rubini sottoboschivi, poi spezie dolci e note finemente lignee, la bocca ha spalla e tannino ma giocata su linee fini.

#### **ABBINAMENTI**

pasta e carni

#### **SENTORI**

frutti rossi, note speziate dolci

#### **VOTO**

88/100

#### **PREZZO IN ENOTECA**

28euro