



12 maggio 2020

2012, CASTELLO DEL

TERRICCIO, IGT, ROSSI, TOSCANA, TOSCANA

2012 Tassinaia, Castello del Terriccio

12 Maggio 2020

Il suffisso *-aia* scatena papille e narici in una danza di rimandi e paragoni tra vini toscani di chiara fama. Non si tratta dell'opera di un esperto di comunicazione e di naming, ma di un semplice uso della toponomastica. In Toscana il toponimo che finisce con *-aia* indica un luogo in cui abbonda qualcosa e anche al Castello del Terriccio abbondano cose, soprattutto animali: come i lupi che un tempo si avvistavano dalla collina detta Lupicaia, oggi vino simbolo dell'azienda. Mentre Tassinaia, altro cru aziendale, deve il nome alla pietra che affiora dal sottosuolo e probabilmente anche ai tassi che qui hanno trovato il giusto riparo, così come il cabernet sauvignon e il merlot. I due vitigni ben si sono adattati a questo luogo sassoso e compongono metà per uno il vino che già

dal primo sorso mi apre il cancello della tenuta.

Ripercorro la lunga strada incantata in mezzo ai campi coltivati e ai boschi, poi affondo il naso nella macchia mediterranea scaldata dal sole di agosto e sferzata dal vento del mare che dista in linea d'aria cinque chilometri o poco più. Altro che a Bordeaux, al secondo sorso precipito tra la spiaggia dei pescatori di Vada e le alture di Castellina Marittima, ai confini tra la provincia di Pisa e quella di Livorno, in un mondo appartato e sospeso, in una Toscana dolce e selvaggia che fiorisce a primavera traendo nutrimento dalle sue radici etrusche. Desidero ancora molti assaggi di questo vino perché ha una salinità golosa, frutti di bosco pimpanti, spezie dolci mai eccessive, solo un tocco di cacao ben bilanciato dalla fitta balsamicità che attraversa naso e gola rinfrescando il palato.



Castello del Terriccio
Località Terriccio
56040, Castellina Marittima (PI)
<https://www.terriccio.it/it>

FRANZON [11/05/20] - 9/10

