



## Il produttore

# Castello del terriccio, incantesimo toscano

Alessandro Brizi

Poche aziende di vino riescono a fondere territorio, storia e nobiltà come Castello del Terriccio: cantina archetipo di qualità e bellezza nella luminosa campagna di Castellina Marittima, sulla costa toscana.

La storia di questa maison risale al Duecento, ma solo nel primo dopoguerra vide una decisa trasformazione in azienda agricola e, non prima degli anni '80, in azienda vinicola. Il rinascimento fu condotto da Gian Annibale Rossi di Medelana, personalità storica del vino italiano, scomparso da pochi mesi e zio dell'attuale proprietario Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana. Ben 1.500 gli ettari, di cui 65 a vigneto, in un autentico microcosmo di biodiversità dove, fino agli anni '70, vivevano 60 famiglie in un borgo con botteghe artigiane in oltre 20 casali, ancora oggi abitati dai dipendenti e dai collaboratori dell'azienda. «Castello del Terriccio – racconta Vittorio Piozzo di Rosignano – è un vastissimo



*Territorio e nobiltà s'intrecciano nel podere che ha fatto la Storia*

territorio di natura incontaminata difeso e preservato dalla speculazione edilizia. C'è persino un acquedotto dell'800 e i resti ancora visibili delle antiche miniere etrusche e della torre di avvistamento per i pirati saraceni.

Un mondo di vigne, uliveti, boschi di cerri, querce, eucalipti, macchia mediterranea, prati, torrenti, animali selvatici e mucche brade». Uve come Cabernet sauvignon, Petit



Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi

### CASTELLO DEL TERRICCIO

Castellina Marittima (Pisa)  
www.terrificio.it  
info@terrificio.it

verdot, Syrah, Merlot e le bianche Viognier, Chardonnay e Sauvignon qui parlano toscano: nei rossi eleganza e potenza nel Lupicaia, top wine d'Italia, morbidezza e ricchezza nel Castello del Terriccio e charme e golosità nel Tassinai. Note di macchia mediterranea e tanta freschezza fanno invece mostra di sé nei bianchi.

«I vini che nascono al Terriccio – spiega Ciro Formisano, brand ambassador dell'azienda – sono figli di un terroir unico: il suolo di terra rossa, di miniere di rame e ferro e la vicinanza del mare sono gli elementi che si amalgamano nei nostri vini, lasciando un marchio indelebile». Bellezza di luoghi e qualità dei vini che si coniugano in quella che è la magia del Terriccio, alchimia di storia, uva, terra e uomo tra le più seducenti d'Italia.

riproduzione riservata ©



## Mottura, riscatto del Viterbese

Sergio Mottura è un vignaiolo illuminato che, a partire dagli anni Sessanta, ha saputo cambiare le sorti del territorio vinicolo della provincia di Viterbo e degli storici vitigni a bacca bianca della zona. A valorizzare il tutto la DOC Orvieto, a cavallo tra Umbria e Lazio che, in quest'ultima regione, dà vita a vini di grande personalità come il Tragugnano, vinificato in acciaio ed esemplare biglietto da visita dell'azienda di Civitella d'Agliano. Di colore paglierino brillante nel calice, regala aromi di pera, limone, ginestra e fiori di campo, con un sottofondo di tufo. La bocca è fresca e sbarazzina; equilibrata, sapida e dal lungo finale agrumato. Da abbinare con dei ravioli ripieni di baccalà al burro e lime.

(A.Bri.)