

I vini

Dal Lupicaia al Gian Annibale

Lupicaia, la punta di diamante della Tenuta nasce nel 1993 e si afferma subito come un fuoriclasse. E' un prodotto di grande carattere, un rosso corposo con aromi complessi. Un vino da invecchiamento e meditazione. Castello del Terriccio è un viaggio prevalentemente a base Syrah, anch'esso affinato in tonneau d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Tassinai, frutto di un viaggio di Merlot, 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. E' l'unico bianco della Tenuta, ottenuto da uve Viognier e Sauvignon Blanc, fermentato ed affinato in acciaio. «Gian Annibale è un progetto ambizioso e sentimentale allo stesso tempo. E' l'omaggio al lavoro talentuoso di mio zio Gian Annibale, che

mi ha preceduto nella gestione appassionata di Castello del Terriccio ed è anche il frutto di un percorso che ha origini lontane e simboleggia il passaggio di testimone tra noi due, nel segno della continuità. Al mio ingresso alla guida dell'azienda ho voluto proseguire il lavoro iniziato: con l'aiuto di Carlo Ferrini abbiamo tradotto la visione di mio zio in un nuovo grande vino che porta il suo nome».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



177694