

IN TOSCANA, ALLA CORTE DI RE LUPICAIA

A Castellina Marittima, Vittorio Piozzo di Rosignano produce, tra gli altri, un **Cabernet Sauvignon** che ha stregato una severa giuria di critici. L'annata 2016 è sul tetto del mondo.

di Chiara Risolo

Decanter, bibbia enologica made in UK, lo ha inserito nell'elenco dei migliori vini rossi al mondo del 2022. *Panorama* lo ha degustato e sposa in pieno la scelta del magazine britannico. Lupicaia 2016 è emozionante.

Il plauso va a Castello del Terriccio, ai suoi 60 ettari vitati, dei 1.500 totali su cui si estende la tenuta di Castellina Marittima in provincia di Pisa, capaci di restituire incanto nel calice. Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, alla guida dell'azienda ereditata dallo zio Gian Annibale, con gli enologi Carlo Ferrini (consulente esterno) e Valerio Corsini, ha tirato fuori un Cabernet Sauvignon, con una piccola percentuale di Petit Verdot, che parla.

Prodotto in 35 mila bottiglie, è un rosso rubino fitto fitto, impenetrabile alla vista, con un bouquet complesso che intreccia frutti

rossi - sovrana è la marasca - tabacco, cacao e un aristocratico accento goudron. In bocca è ricco, vitaminico, generoso, mai aggressivo. Si congeda con eleganti note balsamiche e di viola. Senza dubbio, un predestinato dell'invecchiamento.

L'impronta fortemente rossi di Castello del Terriccio, tuttavia, non ha escluso la produzione anche di un bianco, soltanto uno (per ora).



Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana con i vini prodotti dalla sua azienda Castello del Terriccio. Il rosso, *Lupicaia*, è stato nominato da *Decanter* uno dei migliori al mondo nel 2022.



La Marrana, villa con camere all'interno della tenuta Castello del Terriccio che si trova a Castellina Marittima (Pisa).

È Con Vento, sapiente blend ottenuto da uve Viognier e Sauvignon Blanc. La scelta del nome lascia già intendere il suo principale atout, la spiccata freschezza. Dalla cantina ne escono poche bottiglie, tra le 4 e le 6 mila, non di più. Vittorio Piozzo di Rosignano, oltre a vino, produce olio, potendo

contare su 8 mila ulivi che si perdono in 40 ettari di terra, tutti condotti con sistemi di agricoltura biologica. Oltre alle varietà più note, Frantoio, Leccino e Moraiolo, vengono spremute a freddo anche olive di Maurino e Rosciola, molto rare da queste parti.

Completano la magia di Castello del Terriccio, La Marrana, villa di campagna con sette camere doppie, un tempo antica scuderia, in cui gli ospiti possono soggiornare e il ristorante Terraforte, nato nel 2021 in collaborazione con lo chef Cristiano Tomei.

Qui tutto è studiato per essere espressione del territorio, a partire dalle materie prime, molte delle quali arrivano direttamente dall'Orto dei Monaci, angolo verde della tenuta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA