

## Terre del Marchesato

Fraz. Bolgheri, località Sant'Umberto 164 - 57022 Castagneto Carducci (LI)  
tel +39 0565 749752 - fax +39 0565 749619  
info@fattoriaterredelmarchesato.it - www.fattoriaterredelmarchesato.it

Sito ★★ ★ 1/2

Accoglienza ★★ ★ ★

Vini ★★ ★



**Giovanna Luongo**

10

60000

← S.S. Grosseto-Livorno, uscita Donoratico, prendere per Cecina. Svoltare a destra in via delle Ferruggini, seguendo la segnaletica aziendale.

👁 Dal lunedì al sabato: 9-12 e 15-19, preferibilmente su appuntamento.

**vino top** Marchesale (syrah)  
€ 45

**rapporto q/p** Emilio Primo (cabernet sauvignon, merlot e syrah) € 12

*da conoscere*

Il bianco Papeo, un vermentino affinato in barrique, e lo strutturato Tarabuso, cabernet sauvignon in purezza dallo stile un po' internazionale.

L'azienda nasce nel 1954 grazie a Emilio Fuselli, a capo di una delle tante famiglie marchigiane a quei tempi immigrate in Toscana. Dopo un lungo periodo dedicato ad una produzione promiscua, Maurizio Fuselli, l'attuale titolare, decide di dedicare ogni risorsa aziendale alla produzione di vini di qualità. La costruzione della nuova cantina e l'imbottigliamento del primo vino sono storia recente. Nella Maremma più costiera cambia il volto della Toscana. Il cangiante profilo collinare delle crete senesi è solo un ricordo, così come lontane appaiono le valli irregolari e scoscese del Chianti Classico. Qui tra il mare, a ovest, e la Maremma più interna, ci sono distese di vigneti regolari, curati e professionali, che donano un profilo viticolo intensivo, una rarità in regione. A metà strada tra la Napa Valley e il Médoc, i vini hanno un profilo internazionale, che oggi si usa definire "costiero". La bella villa a due piani, porticata e arredata con sobrietà, è circondata da un grande giardino e da un bel laghetto interno. La cantina è moderna ma essenziale, con i tini tronco conici per la vinificazione e una sala legni per l'affinamento ben curata. (FF)