

CASTELLO
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS



Tommaso Squarcia



Esclusiva Italia

50.000

13 ha: Sangiovese Grosso

2022	« luLi'o » IGP Toscana	Rosso	Secco	
2022	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	Rosso di Montalcino DOC	Rosso	Secco	in esaurimento
2019	Brunello di Montalcino DOCG	Rosso	Secco	
2019	Brunello di Montalcino DOCG « AD 1441 »	Rosso	Secco	giugno 2024
2022	Rosso di Montalcino DOC Magnum	Rosso	Secco	solo su prenotazione; in cassa di legno singola
2019	Brunello di Montalcino DOCG Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno singola

UNA TRASPARENZA NOBILE

“La famiglia Tricerchi faceva parte dell’oligarchia senese e parecchi dei suoi componenti ricoprirono importanti cariche pubbliche, sia sotto la Repubblica sia durante il Granducato, quando furono elevati a rango nobiliare. Nel 1820 il Castello passò da Maddalena al primogenito Giulio Squarcia. Il suo discendente e attuale proprietario Tommaso Squarcia, è un giovane imprenditore che, dopo aver studiato farmacia, ha deciso di dedicarsi a tutt’altro, affrontando la sfida affascinante del vino, un progetto che era stato messo in cantina dalla sua famiglia, ma che ora grazie alla sua passione è diventato realtà. I 13 ettari di vigneto dell’azienda sono suddivisi in 7 appezzamenti: la vigna del Velo (dal nome della sovrastante cappella gentilizia dedica alla Vergine del Velo) la vigna del Castello, di Sant’Anna, del Lago, dei Cipressi, del Piano e la vigna Nuova. La cantina sorge nelle “segrete” del castello, dove la temperatura è pressoché stabile durante tutto l’anno, grazie alle possenti mura ed alle camere d’aria sotto e sovrastanti, e dove tutto è rimasto come 600 anni fa.” - [Bibenda 2021](#)

“Da qualche anno il giovane Tommaso Squarcia, farmacista pentito, ha rivoluzionato l’azienda con notevoli investimenti in cantina e nelle vigne, e - grazie anche alla collaborazione esterna di Maurizio Castelli, grande conoscitore del territorio e del Sangiovese - i vini sono cresciuti molto, tanto da guadagnarsi la guida.” - [Doctor Wine 2021](#)

“Tricerchi è un’azienda giovane, condotta da giovani. In quanto tale, **non viene trascurato l’aspetto sperimentale, svolto con serietà e consapevolezza: la vinificazione con i raspi, già presente nelle proposte in assaggio, ne è un bell’esempio.**” - [Guida Slow Wine 2023](#)

“La gestione delle rese, così come la concentrazione dell’acino e la sanità delle uve, stanno dando risultati molto evidenti, considerato che ci troviamo nel quadrante settentrionale di Montalcino, con clima più fresco e talvolta umido. In vinificazione si prosegue con l’uso dei **lieviti indigeni**, mentre in cantina sono state introdotte botti di **rovere di Slavonia da trenta ettolitri**, con tostature leggere, per continuare **un percorso centrato sull’identità e la tradizione.**” - [AIS Guida Vitae 2021](#)



« luLi'o » IGP Toscana

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🍷 16 anni

🕒 Macerazione in acciaio a temperatura controllata (26°C) per 15 giorni con numerosi rimontaggi; invecchiamento in barriques esauste per 3 mesi; affinamento di 1 mese.

🍷 10.000 circa

🕒 3-5 anni circa

🍷 Fiocco di spalla tagliato a mano, pecorino fresco, terrina di fegato su crostino di pan brioche.

🍷 Al naso elegante e fruttato, in bocca caldo, rotondo e lungo finale; armonioso e ottimo potenziale di affinamento.

♥ Il vigore del Sangiovese.



Rosso di Montalcino DOC

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🍷 17-20 anni

🕒 Macerazione in acciaio a temperatura controllata (23°C) per 25 giorni; invecchiamento in botti di rovere Slavonia per almeno 9 mesi; in bottiglie per almeno 4 mesi.

🍷 19.400 circa

🕒 10-15 anni circa

🍷 Piccione a bassa temperatura con confit di ciliegie, spaghetti burro e paprika, taglioni tartufo marzolino.

🍷 Equilibrato, intenso, con tannini fitti ed eleganti, finale lungo, sapido e minerale.

♥ L’identità del versante Nord.



Brunello di Montalcino DOCG

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🍷 25 anni

🕒 Fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione in vasche d’acciaio a temperatura controllata (23°C) per 30 giorni; invecchiamento in botti di rovere Slavonia di 15 e 20hl per almeno 30 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi.

🍷 18.000 circa

🕒 15-30 anni circa

🍷 Coniglio lardellato, risotto zafferano e polvere di guanciale, tartare di Chianina con burrata e pepe nero.

🍷 Note di ciliegia matura e di arancia sanguinella, tipico e persistente; tannini avvolgenti ed armoniosi.

♥ Oggi e domani.



Brunello di Montalcino DOCG « AD 1441 »

🍇 Sangiovese Grosso 100%

🍷 25 anni

🕒 Fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione a cappello sommerso a temperatura controllata (23°C), invecchiamento in botti di rovere Slavonia di 15e 20hl per almeno 36 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi.

🍷 4.000 circa

🕒 15-30 anni circa

🍷 Stracotto al Brunello, bottoni di cinghiale, pecorino affinato in grotta.

🍷 Prodotto solo nelle grandi annate; complesso, intenso con note di frutta rossa unito alla tipicità del Sangiovese Grosso raccolto a Vigna del Velo e Vigna Castello.

♥ L’impronta del territorio.