



**“SOLOUNO”**  
Rosso Toscano IGT  
*Il miglior vitigno ad ogni annata*

Raccolta manuale dei migliori grappoli nei nostri 2 vigneti affiancati con esposizione a solatio Piano e Cipresso. Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per 20-25 giorni con follature e rimontaggi soffici giornalieri. Maturazione in legno nuovo Tonneaux Borgogna per 15-18 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.

**Annate disponibili :** 2010-2011-2013-2015  
**Grad. Alc.:** 2010-2015 13,5 % - 2011-2013 14%

**Bottiglie prodotte annualmente:** 1800bt. da 0.750 lt + formato magnum edizione limitata.

**Abbinamenti:** vino che si accompagna a carni rosse, arrosti, cacciagione, selvaggina in umido e formaggi molto saporiti. Rosso da grande invecchiamento (Servire a 18°)

**Curiosità:**  
L'idea dell'etichetta di **SOLOUNO** : il migliore vitigno ad ogni annata nasce a primavera 2010 con l'intenzione di premiare l'evoluzione di ogni singolo vitigno durante l'affinamento in cantina. La scelta del miglior vitigno coinvolge il team tecnico aziendale insieme al produttore. Monitoraggio di 3 vitigni : Sangiovese ,Merlot, Cabernet Sauvignon solo 3 voci in giuria quella dei due produttori Filippo e Stefania e quella dell'enologo Luca D'Attoma.

Con la vendemmia **2009** è stato premiato il **100% Cabernet Sauvignon**.....dalle vendemmie successive **2010-2011-2013 2015** il miglior vitigno è risultato sempre il **Sangiovese**. ... per ora.

**Recensioni annate:**

<b>JAMES SUCKLING</b>	<b>ROBERT PARKER</b>	<b>VINOUS</b>
2011: <b>91/100</b>		
2013: <b>92/100</b>		<b>91/100</b>
2015: <b>92/100</b>	<b>92/100</b>	