



Castelvecchio
SAN CASCIANO VAL DI PESA - FIRENZE



"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 : 2013-2015
Grad. Alc.: 2015 13,5 % - 2013 14%

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

Abbinamenti: vino che si accompagna a carni rosse, arrostiti, cacciagione, selvaggina in umido e formaggi molto saporiti. Rosso da grande invecchiamento (Servire a 14-16°)

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:

JAMES SUCKLING - ROBERT PARKER – VINOUS

2013: 92/100 **91/100**
2015: 92/100 **92/100**