



TOSCANA IGT

100% SANGIOVESE

LA STORIA DI SAREGIO

Saregio dimostra la capacità del Sangiovese di restituire equilibrio e finezza. Nato dall'armonia tra altitudine, microclima e suoli antichi propri di Tenuta Casucci, rivela una notevole complessità ed una struttura vibrante. Creato e cesellato con cura per evolvere con profondità, Saregio svela il suo vero carattere col tempo.

Il nome "Saregio" significa ciliegio in dialetto aretino – un tributo appropriato per il vecchio ciliegio solitario che si staglia orgoglioso al centro del nostro vigneto Casavecchia, ed un elegante richiamo alle classiche note di ciliegia del Sangiovese.

IL VIGNETO

Principalmente prodotto dal vigneto Casavecchia, con una piccola parcella di viti più giovani dal vigneto Casucci. Lo storico Casavecchia ospita vecchie viti di Sangiovese che ricoprono più della metà dell'appezzamento, con rese di circa 35 quintali per ettaro.

FILOSOFIA PRODUTTIVA

I grappoli vengono raccolti a mano in cassette da 15 kg e selezionati manualmente. La fermentazione avviene in vasche di acciaio e cemento a temperature comprese tra 26 e 28 °C, ed il periodo di macerazione varia da 21 a 28 giorni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in acciaio dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento avviene in botti di legno da 20 ettolitri per 18 mesi. Prima della messa in commercio, Saregio riposa in bottiglia almeno 6 mesi.

NOTE DELL'ANNATA

In tutta la regione il 2022 è stato caratterizzato da un caldo estremo e prolungato nella fase iniziale di maturazione delle uve. L'altitudine e l'esposizione dei vigneti di Tenuta Casucci hanno offerto una preziosa protezione contro l'eccessiva insolazione e lo stress delle viti. Queste condizioni difficili hanno determinato un anticipo insolito dello sviluppo fisiologico, mentre la resilienza delle vecchie vigne, unita a piogge ristoratrici verso la fine dell'estate, ha garantito un'ottima salute dei grappoli.

La vendemmia si è svolta il 10 settembre, la più precoce per il Sangiovese da molti anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il carattere di Saregio 2022 si esprime in un profilo aromatico ricco ed eloquente, con note di ciliegia matura e violetta, accompagnate da accenni di tè e mandorla. Un'acidità brillante e tannini vibranti sostengono un palato raffinato e persistente. Un vino con struttura ed equilibrio tali da evolvere splendidamente nel tempo.

Cecilia Leoneschi: Degustazione dell'enologo, gennaio 2026

DATI TECNICI

Alcohol	13.5%
Imbottigliato	luglio 2024
Produzione limitata	2.127 bottiglie da 75cl.