



TOSCANA IGT

SANGIOVESE

LA STORIA DI SAREGIO

Saregio esprime la capacità del Sangiovese di coniugare equilibrio, eleganza e finezza. Nasce dall'armonia tra altitudine, microclima e gli antichi suoli di Tenuta Casucci, dando vita a un vino di straordinaria complessità e dalla struttura vibrante. Frutto di un'attenta interpretazione del territorio e di un meticoloso lavoro in cantina, è concepito per evolvere nel tempo, rivelando con gli anni tutta la profondità del suo carattere.

Il nome "Saregio", che nel dialetto aretino significa "ciliegio", rende omaggio al maestoso albero che si erge solitario al centro dello storico vigneto Casavecchia. È anche un raffinato richiamo alle tipiche note di ciliegia che contraddistinguono il Sangiovese, rafforzando il profondo legame tra il vino, il paesaggio e la memoria custodita in questo luogo.

I VIGNETI

Il Sangiovese di Saregio nasce dall'assemblaggio delle uve provenienti da tre vigneti della tenuta, ciascuno dei quali apporta una componente essenziale alla sua identità. Il vigneto Casucci, situato a 520 metri di altitudine, conferisce freschezza e tensione; il vigneto Le Vaglie dona complessità grazie alla natura dei suoi suoli; lo storico vigneto Casavecchia, impiantato nel 1970, apporta equilibrio, profondità e continuità espressiva, completando il profilo del vino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono selezionati manualmente e raccolti in piccole cassette. La fermentazione avviene in vasche di acciaio e cemento a temperatura controllata compresa tra 26 e 28°C, con macerazioni che seguono nei tempi le caratteristiche varietali di ogni vendemmia. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in acciaio dopo la fermentazione alcolica.

Saregio affina in barrique di rovere francese e riposa in bottiglia almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

NOTE DELL'ANNATA

Annata sfidante e di grande impegno agronomico. La primavera fresca e piovosa, ha garantito un'ottima riserva idrica nei suoli, comportando una significativa pressione sanitaria. Le dimensioni contenute dei vigneti, con la loro posizione elevata e ben ventilata, unite alle meticolose cure, hanno permesso di gestire efficacemente lo sviluppo vegetativo. L'estate calda e soleggiata ha favorito maturazioni regolari e complete, permettendo alle uve di arrivare alla vendemmia sane ed equilibrate.

Il Sangiovese proveniente dai vigneti Casucci e Le Vaglie è stato raccolto il 17 settembre; quello del nostro vigneto Casavecchia il 26 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Saregio 2023 esprime con vivacità e precisione l'identità del Sangiovese, in uno stile di grande attualità ed eleganza. Al naso è nitido e croccante, con aromi di amarena e viola mammola, accompagnati da delicate note di pepe nero e lievi richiami di frutta secca. Al palato risulta pieno e dinamico, caratterizzato da una vivace freschezza e da tannini delicati, maturi e ben integrati. Equilibrato ed elegante, il profilo aromatico rivela profondità e lunghezza.

Sangiovese che coniuga contemporaneità e armonia, con finale elegante e persistente.

Cecilia Leoneschi: Degustazione dell'enologo, aprile 2026

DATI TECNICI

Gradazione alcolica	13.5% v/v
Imbottigliato	luglio 2025
Produzione limitata	1.819 bottiglie da 75cl.