



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 prevalentemente 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

L'inverno mite e la primavera piovosa hanno favorito un precoce avvio vegetativo e ottime riserve idriche nei terreni. L'estate calda, mitigata dall'altitudine e dalle brezze del Pratomagno, ha garantito una maturazione equilibrata. Da settembre, l'alternanza tra giornate soleggiate e notti fresche ha esaltato l'intensità aromatica, la maturità fenolica e l'equilibrio tra freschezza e struttura. La vendemmia, leggermente più tardiva delle attese, ha dato vita a vini di grande espressività territoriale, caratterizzati da intensità aromatica, equilibrio e notevole bevibilità.

Il Sangiovese proveniente dai vigneti Casucci e Le Vaglie è stato raccolto il 7 ottobre; quello del nostro vigneto Casavecchia il 9 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Saregio 2024 è un Sangiovese fresco e vibrante, capace di coniugare immediatezza espressiva e carattere territoriale. Al naso si apre con intense note di ciliegia croccante, lampone e piccoli frutti rossi maturi, accompagnate da delicate sfumature floreali.

Al palato è dinamico e scorrevole, sostenuto da una brillante acidità che dona energia e precisione. I tannini, fini e perfettamente integrati, accompagnano il sorso con eleganza, contribuendo a una trama armoniosa e ben definita. Il finale è lungo, pulito e fragrante, con un piacevole ritorno di frutto che invita al sorso successivo.

Cecilia Leoneschi: Degustazione dell'enologo, aprile 2026

DATI TECNICI

Gradazione alcolica	13% v/v
Imbottigliato	maggio 2026
Produzione limitata	3913 bottiglie da 75cl e 10 magnum da 1.5l