Montarsiccio 2015 di Casa Sola

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Dicembre 2023

Definire la cantina e l’anima di Casa Sola, una realtà vitivinicola immersa nel cuore del Chianti, è come narrare un microcosmo all’interno di un altro microcosmo. Si tratta di una struttura che abbraccia una serie di attività, tra produzione, accoglienza e ospitalità, le quali incarnano l’energia e le caratteristiche di un intero territorio. Casa Sola rappresenta un autentico angolo di identità toscana.

Dei suoi 120 ettari totali, 40 sono dedicati alla produzione di un eccellente olio extravergine, mentre 50 ettari sono destinati a boschi e prati, contribuendo sia alla bellezza del paesaggio che alla cura della biodiversità. I restanti 30 ettari sono destinati alla produzione di vini di grande identità ed eccellenza territoriale, come nel caso del Montarsiccio 2015, un blend di Cabernet, Merlot e Sangiovese,

un vero gioiello aziendale e un autentico ambasciatore dei vini denominati “supertuscan”.

Il Montarsiccio 2015 si presenta come un vino identitario fin dal momento in cui viene versato nel bicchiere. Il colore, arricchito dagli antociani donati sia dal Cabernet che dal Merlot, si manifesta in un rosso ben definito e maturo. All’olfatto, è ricco, pulito, e profondamente toscano, con note nascoste di spezie balsamiche provenienti dal bosco autunnale, e autentiche sfumature di cuoio e tabacco da pipa. L’intensità si completa con l’aroma avvolgente di visciole e prugne mature, che si fondono armoniosamente in una confettura avvolgente.

Al palato, il Montarsiccio 2015 si rivela un’armoniosa continuazione delle sensazioni olfattive, aggiungendo una componente sapida/minerale ben definita. Chiude con un finale lungo e morbido, nonostante la leggera e piacevole presenza di alcuni tannini del Sangiovese.

Un sincero omaggio a questo territorio si compie nell’abbinamento con una bistecca alla griglia, e si completa con la prospettiva di concludere la cena con un ottimo pecorino stagionato.

Company Profile

Casa Sola Winery è una cantina familiare situata nel cuore delle colline del Chianti, in Toscana. Fondata nel 1960 dal nonno della famiglia, la cantina ha sempre puntato sulla produzione di vini di alta qualità, utilizzando solo uve provenienti dai propri vigneti. Ciò che rende Casa Sola Winery davvero speciale è l’attenzione che la famiglia dedica a ogni fase del processo di produzione del vino. Dal momento in cui le uve vengono raccolte a mano fino alla fermentazione e all’invecchiamento in botti di legno, ogni fase è seguita con cura e passione. Ma Casa Sola Winery non è solo un luogo dove si produce vino. La cantina è anche un luogo accogliente dove

gli amanti del vino possono assaggiare e acquistare i prodotti della famiglia, godendo della splendida vista sulle colline circostanti. Inoltre, Casa Sola organizza regolarmente eventi enogastronomici, come degustazioni di vino e cene a tema, per far conoscere meglio i prodotti ma anche il territorio e la cultura del Chianti.

Casa Sola
Strada di Cortine 5
BARBERINO TAVARNELLE, FI 50028 IT

wine@fattoriacasasola.com
+39 055 807 5028
WhatsApp: +39 328 950 9196
www.fattoriacasasola.com