



SOLEONE

L'energia del sole che sorge ogni giorno per donare nuova vita e la forza incontrastata del leone si incontrano in Soleone, il nuovo pregiato vino che arricchisce le collezioni di Roberta Moresco.

Soleone 2019 è uno spumante metodo charmat nato da uve Sangiovese 100% della zona di Montalcino, vinificato in rosa e spumantizzato a Valdobbiadene.

In questo vino rosé ogni bollicina racconta l'entusiasmo e il coraggio di sperimentare, due aspetti che da sempre muovono le scelte di Roberta, assieme a una grande esperienza e a un profondo amore per la natura e il suo corso. Natura ancor più generosa se rispettata.

UNA STORIA FATTA DI CURA, ATTENZIONE E SOSTENIBILITÀ

La storia di Soleone affonda le radici nel pieno del solleone, quando la luce del sole nei caldi mesi di luglio e agosto riscalda le nostre terre con tutta la sua forza vitale. È in questo periodo che nei vigneti avviene il diradamento dei grappoli, una tecnica che, se da un lato consente di concentrare gli aromi nei frutti che rimangono sulla pianta affinché esprimano tutto il loro potenziale, dall'altro causa la perdita e il conseguente spreco di una notevole quantità di uva.

Ed ecco la visione, l'idea: utilizzare quei grappoli a terra per dar loro nuova vita, proprio come fa il sole. Tutto ciò che la natura ci regala serve, nulla va sprecato: è da questo semplice quanto potente principio che prende vita Soleone, un vino fatto di amore per la terra e i suoi frutti, in un'ottica di ecosostenibilità e di lotta allo spreco oggi imprescindibile.

Nella splendida Poggio a Sole (Montalcino), dove questo singolare vino nasce, ogni operazione viene infatti svolta manualmente senza l'utilizzo di alcuna macchina, proprio per evitare che venga alterata la naturale struttura e sofficità di un suolo tanto prezioso. Ed è proprio la cura per tutto ciò che facciamo ad essere racchiusa in questo vino, testimonianza del nostro rispetto per l'ambiente che ci dà così tanto e per i suoi prodotti che vanno trattati con tutta l'attenzione possibile.

LE CARATTERISTICHE

Le tenui sfumature rosa di Soleone vengono esaltate dalla brillantezza e vivacità delle bollicine, fondendosi perfettamente in una ricchezza di profumi che ricorda il Brunello di Montalcino come la fragola, il lampone e la rosa. Al palato la sapidità tipicamente mediterranea non sovrasta mai l'insieme, ma anzi ne consolida la naturale freschezza in un perfetto equilibrio.

Un vino dal carattere semplice eppure deciso, vinificato in rosa e spumantizzato: due vini in uno, una sinergia che lega due caratteristiche in un prodotto eccezionale. Proprio come il sole e il leone che abbiamo scelto di racchiudere nel suo nome.

SOLE E LEONE



Il sole rappresenta la vita e Poggio al Sole è un pezzo di paradiso a Montalcino. Il leone simboleggia il carattere deciso e maestoso che infonde coraggio e non arretra mai se non per prendere la rincorsa. Nulla succede per caso, e questo vino nasce per questo tempo. Il sole si erge come baluardo a un nuovo giorno per lasciare in ombra questo triste momento.

Il leone rappresenta il carattere di Roberta, indomabile, mentre il sole è l'emblema del mio caro amico Roberto, sempre disponibile alla sfida e al conforto.

SOLEONE È RINASCITA

Soleone è giunto in un momento particolare per tutti noi, che ci ha spinti a cambiare prospettiva e a cercare luce e forza anche nella difficoltà. Ecco perché con questo vino vogliamo portare il nostro messaggio di speranza: la vitalità del sole e la forza del leone si uniscono per dare un segnale di coraggio e positività. Ogni singola bottiglia di Soleone dimostra che il cambiamento è possibile, che la luce può arrivare a rischiarare le ombre. E che la natura, se rispettata, è un'infinita fonte di energia e nuovi inizi.

Soleone è il nostro simbolo di rinascita. È la dimostrazione tangibile che le sfide, piccole o grandi che siano, si possono vincere, con passione, dedizione e coraggio. È il nostro modo per dirvi che, tutti insieme, possiamo davvero ripartire e guardare con forza al domani.

Roberta Moresco

Roberto Cipresso