

Sasso di Sole



L'Azienda

L'azienda **SassodiSole**, a conduzione familiare, ha la rara peculiarità di trovarsi sia nella parte nord-est del Comune di Montalcino che all'interno del **Parco Naturale Artistico della Val d'Orcia** patrimonio **UNESCO**.

Gli 8 ettari di vigneti sono situati ad un'altitudine di circa 300 mt. Slm. con esposizione prevalente a sud – sud/ovest. Sono interamente costituiti dal vitigno autoctono Sangiovese, allevati a cordone basso speronato e coltivati esclusivamente con le pratiche agronomiche proprie della tradizione montalcinese.

Un'accurata selezione manuale delle uve e un processo di invecchiamento in botti grandi da 35 e 50 Hl. rigorosamente in rovere di Slavonia, fanno da garanti della volontà della famiglia

Terzuoli di ricercare la qualità unita al rispetto della tipicità di Montalcino.

La **famiglia Terzuoli** proviene da un'antica tradizione agricola; notizie certe risalgono almeno agli inizi del XVII secolo.

Figlio di agricoltori, Bruno è riuscito a costituire una nuova azienda grazie all'incontro sentimentale e professionale, a metà degli anni '70, con la moglie Graziella Bindi, anch'essa proveniente da una famiglia contadina locale. Pur coltivando fin da allora parte dell'azienda a vigneto, il maggior impegno della neo-coppia era rivolto al reparto cerealicolo (frumento e leguminose).

Il loro unico figlio Roberto li ha sempre affiancati fin da piccolo assorbendo ogni giorno di più l'amore e il rispetto per la terra e la natura.

Terminati gli studi agrari, Roberto ha lavorato per oltre 10 anni come consulente agronomico presso alcuni tra i più noti produttori di Brunello di Montalcino affinando le proprie conoscenze del mondo enoviticolo montalcinese. Con l'accresciuta passione di Roberto verso il settore vitivinicolo, anche l'azienda SassodiSole ha subito uno spostamento verso quella direzione con l'impianto di nuovi vigneti fino a raggiungere gli attuali 8 Ha e la costruzione di una nuova e più attrezzata cantina. Oltre a svolgere le mansioni di agronomo e enologo, Roberto si occupa personalmente della promozione e della commercializzazione dei propri prodotti.

La Soc. Agr. SassodiSole. ha avviato nel 2012 una propria Politica della Qualità mirata ad implementare un Sistema di Gestione aziendale fortemente orientato verso la Sicurezza e salubrità Alimentare "foodsafety" e la Sostenibilità delle proprie attività e dei prodotti commercializzati. Garantire la rintracciabilità, la storia dei propri prodotti e l'origine, cercando di mantenere un forte legame con il Territorio e le identità culturali.

Produzioni

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Tipologia: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 280-320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone basso speronato

Vendemmia: ultima settimana di settembre

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 36 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, 12 mesi in vetro

Territorio di produzione: Montalcino (SI) - Italia

Gradazione alcolica: 14,5% Vol

Formato: Bordolese lt 0,750 - Magnum lt 1,5 Note organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: intenso, persistente, fine, floreale, fruttato speziato

Gusto: secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, tannico, sapido, di corpo equilibrato, intenso, persistente, fine.

Note di servizio

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18°C

Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.

Tipologia: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 280-320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone basso speronato

Vendemmia: ultima settimana di settembre

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 48 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, 12 mesi in vetro

Territorio di produzione: Montalcino (SI) - Italia

Gradazione alcolica: 14% Vol

Formato: Bordolese lt 0,750 - Magnum lt 1,5

Note organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: intenso, persistente, fine, floreale, fruttato speziato, ampio

Gusto: secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, tannico, sapido, di corpo equilibrato, intenso, persistente, fine, austero.

Note di servizio

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e brasati

Temperatura di servizio: 18°C Prodotto in annata di qualità eccezionale il Brunello di Montalcino Riserva proviene da un'accuratissima scelta delle migliori uve destinate a Brunello di Montalcino. Da considerarsi anche un vino da meditazione.

Rosso di Montalcino D.O.C.

Tipologia: Rosso

Uvaggio: Sangiovese 100%

Altitudine: 280-320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone basso speronato

Vendemmia: prima settimana di ottobre

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, 8 mesi in vetro

Territorio di produzione: Montalcino (SI) - Italia

Gradazione alcolica: 14% Vol

Formato: Bordolese lt 0,750

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso, persistente, fine, floreale, fruttato

Gusto: secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, abbastanza tannico, sapido, di corpo equilibrato, intenso, persistente, fine.

Note di servizio

Abbinamenti gastronomici: primi piatti toscani, carni bianche e rosse, salumi, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°C

Orcia Rosso D.O.C.

Tipologia: Rosso

Uvaggio: sangiovese 100%

Altitudine: 280-320 mt. Slm.

Sistema di allevamento: cordone basso speronato

Vendemmia: ultima settimana di settembre

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 8 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, 6 mesi in vetro

Territorio di produzione: Montalcino (SI) - Italia

Gradazione alcolica: 14% Vol

Formato: Bordolese lt 0,750 Note organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso, persistente, fine, floreale, fruttato

Gusto: secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, abbastanza tannico, sapido, di corpo equilibrato, intenso, persistente, fine.

Note di servizio

Abbinamenti gastronomici: primi piatti toscani, carni bianche e rosse, cacciucco di pesce, salumi, formaggi

Temperatura di servizio: 18°C

Degustazioni

San Giovese e non solo...

Visita della proprietà, dei vigneti e della cantina con spiegazione generale del processo produttivo.

Degustazione di:

- **Rosso di Montalcino DOC**
- **Brunello di Montalcino DOCG**
- **Orcia Rosso DOC**

Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed inglese.

Minimo 2, massimo 20 partecipanti.