



Soleone: dalla terra di mitici rossi una ruggente e spumeggiante novità

**Dall'incontro tra l'imprenditrice Roberta Moresco e il winemaker Roberto Cipresso, nasce a Montalcino un metodo Martinotti rosé da uve Sangiovese che parla di rispetto e circolarità**



Siamo a Montalcino, non un posto qualunque per chi ama il vino. Siamo in una delle terre più famose al mondo per essere culla di grandi firme enologiche di sorsi di raso e velluto dal color rubino intenso. Qui, tra le dolci colline composte da fertili mosaici morfologici nascono, non a caso, alcuni degli alfieri vitivinicoli che fanno grande l'Italia: i **Brunelli di Montalcino** (non è un errore l'utilizzo del plurale, ma non è questo il momento per disquisire sul tema).

Dalle **vigne del pater Sangiovese di Poggio al Sole** (Montalcino), questa volta però nasce una cosa nuova, intimamente provocatoria ma al contempo straordinariamente contemporanea. Soprattutto nel suo **approccio ecofriendly** caratterizzata da un forte dna sostenibile e anti spreco. Uno slancio fantasioso, in sfumature briosamente rosè, nato dall'incontro della sommelier e imprenditrice vicentina **Roberta Moresco** con il winemaker di fama mondiale **Roberto Cipresso**.

E fin qui uno potrebbe dire: "quindi?". La particolarità di questo vino è presto detta. Tutto nasce dall'intuizione, fortemente legata ai concetti di sostenibilità ambientale, economica e culturale, insieme a quel pizzico di sana pazzia imprenditoriale, che caratterizzano da qualche tempo l'imprinting sperimentativo di Moresco e Cipresso.

**Soleone: la novità targata Roberta Moresco e Roberto Cipresso**

---

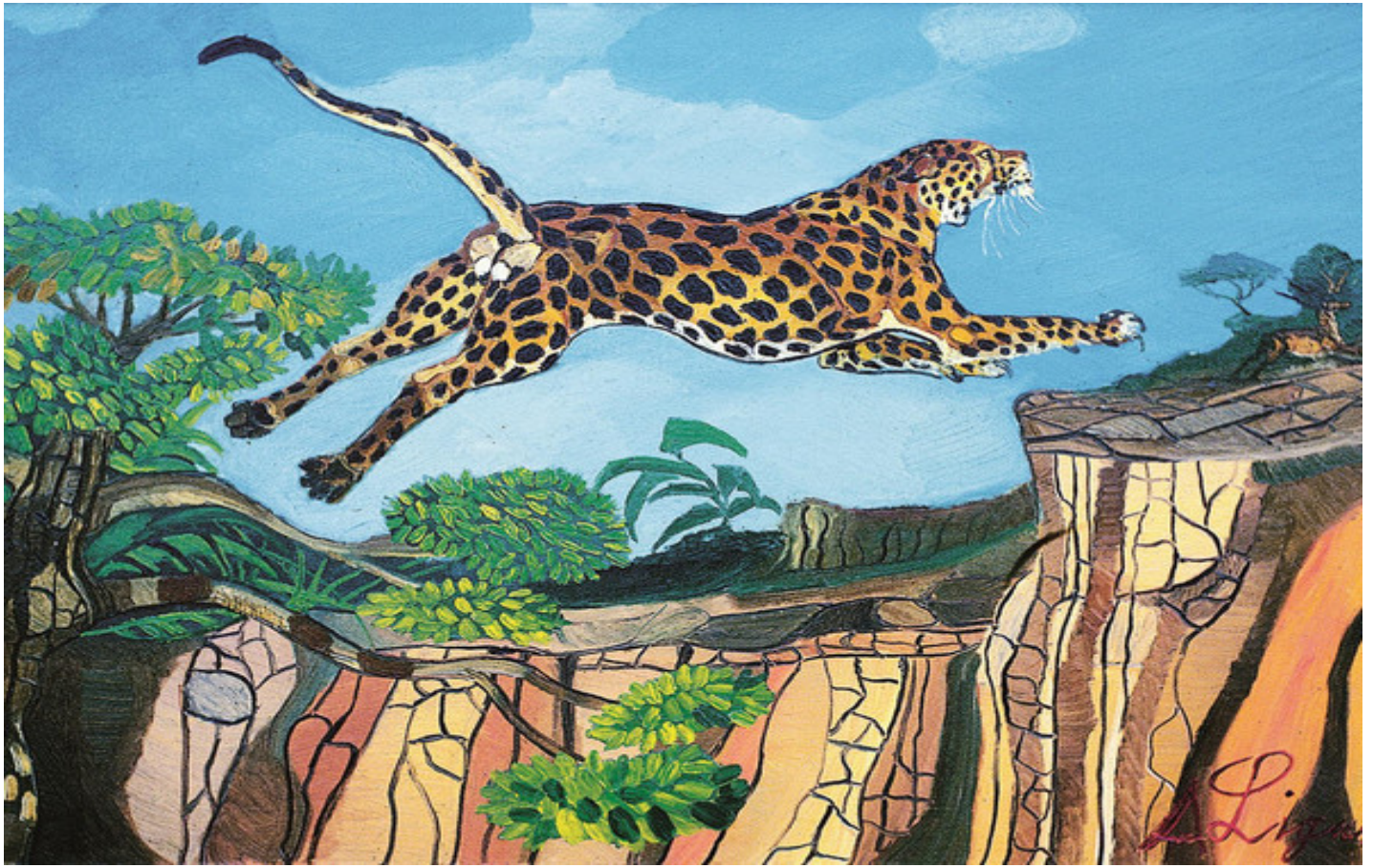
Questo vino è, infatti, frutto di una particolarità unica, che non è quella di essere un'ennesima versione spumantizzata di e da Sangiovese, oggi sempre più in voga, bensì dal fatto che le uve utilizzate sono quelle di un "**Non Brunello**". Spieghiamoci meglio.

La realizzazione del simbolo della Toscana più blasonata in calice è anche figlia di una tecnica molto selettiva e radicale in vigna: il **diradamento**. Questo porta, nei mesi di luglio e agosto, i vignaioli a cercare un maggiore concentrazione e vigore ai grappoli tagliandone alcuni dai tralci. Questi, non per forza meno validi, lasciati a terra sono di fatto una potenzialità vitivinicola inespressa. Ecco l'intuizione. Posticipare ancora qualche settimana (seconda metà di agosto) la potatura verde. Si tratta di una necessità che consenta, comunque, di raggiungere una "maturazione" adatta per la spumantizzazione, raccolta di queste uve, vinificazione in rosa e poi ultima spedizione in Valdobbiadene per la trasformazione in «**Soleone**». Della serie se non è circolarità questa...

In tutto vengono realizzate **3.000 bottiglie** di cui una metà diventa appunto **Soleone** (in dote alla Moresco) l'altra, **Altrove** (di proprietà Cipresso).

## DiVini connubi d'arte

Questa versione ecofriendly di un "**Brunello mai nato**" non può che richiamare le caratterizzazioni naif, potenti, ataviche ma altrettanto contemporanee e pop, della pittura di **Antonio Ligabue** soprattutto riassunte perfettamente nella sua opera "**Leopardo su roccia**" in cui corpo, tensione e slancio ne racchiudono, per noi, l'essenza enoica.



Antonio Ligabue, "Leopardo su roccia".

**Data di creazione**

28/09/2020

**Autore**

riccardo-isola