



Tenuta di Carleone



Karl Egger e Sean O'Callaghan



Esclusiva Italia

70.000

- 18 ha: Sangiovese, Merlot, Canaiolo
- 1 ha: Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Riesling

2019	Chianti Classico DOCG	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	Chianti Classico DOCG	Rosso	Secco	
2018/19	« Uno » IGT Toscana	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018
2020	« Il Randagio » IGT Toscana	Rosso	Secco	a esaurimento 2019
2019	« Il Randagio » IGT Toscana	Rosso	Secco	
2019	« Il Guercio » IGT Toscana	Rosso	Secco	
	« Tinto » Vino Rosso Frizzante	Rosso	Secco	novembre 2021
2015	« Due » IGT Toscana	Rosso	Secco	su prenotazione
2020	Rosato IGT	Rosato	Secco	esaurito
2017/18	Chianti Classico DOCG Magnum	Rosso	Secco	
2017/18	« Uno » IGT Toscana Magnum	Rosso	Secco	
2018/19	« Il Guercio » IGT Toscana Magnum	Rosso	Secco	

LA TRASPARENZA

“L’**enologia di Sean non ammette interventismi**. Non fa uso di enzimi, coadiuvanti o lieviti selezionati, predilige lunghe, quando non lunghissime, macerazioni (dai 40/60 giorni per il Chianti Classico ai 5 mesi per Il Guercio!), sporadiche dinamizzazioni dei mosti e dei vini, l’uso di vasi vinari non convenzionali come il cemento o quello di *bins* aperti da 1000 litri per le prime fasi di fermentazione. [...] Ciascun vino è percorso da un **anelito di autenticità** che fa passare in subordine il tasso di complessità più o meno accentuato di una etichetta rispetto ad un’altra.” - **Fernando Pardini, L’AcquaBuona, giugno 2020**

“Si tratta di etichette di gran carattere, che esprimono il sangiovese chiantigiano nelle sue più recondite sfaccettature. **Vini dal timbro delicato, di chiara finezza, decisamente vitali, di straordinaria energia e pulizia.**” - **Gambero Rosso 2020**



Chianti Classico DOCG

- 🍇 Sangiovese 100%
- 🍷 15-25 anni
- 🕒 Fermentazione in acciaio, cemento e bin aperti per 90 giorni; invecchiamento in acciaio e cemento per 18 mesi.
- 🍷 25.000 circa
- 🍷 15-20 anni circa
- 🍷 Agnello in agrodolce con cipolle, girello brasato alle erbe, coniglio in porchetta.
- 🍷 La versione di Carleone del territorio di Radda in Chianti; grande bevibilità e appartenenza al territorio.
- ♥ La trasparenza di Radda.



« Uno » IGT Toscana

- 🍇 Sangiovese 100%
- 🍷 15-25 anni
- 🕒 Fermentazione in acciaio e cemento per 60 giorni; invecchiamento in rovere francese, cemento e acciaio per 18 mesi.
- 🍷 6.500 circa
- 🍷 15-30 anni circa
- 🍷 Tagliere di salumi toscani, pasta e ceci, stufato di vitello.
- 🍷 Massima espressione di eleganza e raffinatezza di questo territorio; buono da bere subito e ottimo da invecchiare.
- ♥ Un sussurro continuo.



« Il Randagio » IGT Toscana

- 🍇 Cabernet Franc 50%, Merlot 50%
- 🍷 15-25 anni
- 🕒 Fermentazione in tini di cemento per 5 mesi e invecchiamento in cemento per 1 anno.
- 🍷 10.000 circa
- 🍷 5-10 anni circa
- 🍷 Soufflé di zucca gratinata al forno, tagliolini al tartufo, pollo marinato alla griglia.
- 🍷 Vino funky e ricco di carattere, per chi ama i vitigni francesi in una versione giovane e fresca.
- ♥ Giocare seriamente.



« Il Guercio » IGT Toscana

- 🍇 Sangiovese 100%
- 🍷 15-25 anni
- 🕒 Fermentazione in tini di cemento per 5 mesi e invecchiamento in cemento per 1 anno.
- 🍷 5.000 circa
- 🍷 15-30 anni circa
- 🍷 Involtini di tacchino ripieni, fagottini di pasta fillo con patate, pasta caprina e speck.
- 🍷 Questo vino proviene da una singola vigna a 700 mt. di altitudine. La lunga macerazione con il 20% di grappoli interi gli conferisce un carattere unico, dello stesso stile del Meticcio.
- ♥ Originalità assoluta.



« Tinto » Vino Rosso Frizzante

🍇 Alicante Bouschet 100%

🍷 15-25 anni

🕒 Fermentazione in bin aperti per una settimana; pressato, fermentato ed imbottigliato con il 10% di zuccheri residui, termina la fermentazione in bottiglia.

🍷 1.500 circa

🍷 2 anni circa

🍷 Aperitivo, polpette di melanzane, frittura mista di verdure, fagottini di sfoglia con formaggio e olive.

🍷 Petnat pieno di colore, da bere fresco a grandi sorsi; perfetto per quei pomeriggi estivi in compagnia di amici.

♥ Il Portogallo nel cuore.



« Due » IGT Toscana

🍇 Sangiovese 95, Merlot 5%

🍷 10-15 anni

🕒 Fermentazione in contenitori aperti di cemento ed acciaio; macerazione di 40-60 giorni; 18 mesi di affinamento del 10% in tonneau nuovi, il resto in acciaio ed inox.

🍷 10.000 circa

🍷 15 anni circa

🍷 Lesso rifatto con le patate, spezzatino di vitello ai funghi, peperoni ripieni.

🍷 Questo vino è l'espressione della Tenuta di Carleone; prodotto da uve sangiovese e merlot accuratamente selezionate; vino elegante definito dal terroir con un ottimo potenziale di invecchiamento.

♥ Il Terroir.



Rosato IGT Toscana

🍇 Sangiovese 100%

🍷 15-25 anni

🕒 Fermentazione a temperatura controllata (13°C) in tini d'acciaio per 60 giorni e invecchiamento in acciaio per 90 giorni.

🍷 10.000 circa

🍷 3-5 anni circa

🍷 Carpaccio vitello e roquefort, pasta al ragù di pesce, verdure grigliate, arrosticini di agnello.

🍷 Fresco e leggero, vino perfetto da bere in estate, perfetto per l'aperitivo.

♥ Un sorriso luminoso.