



Karl Egger e Sean O'Callaghan



Esclusiva Italia

70.000

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

2021	Chianti Classico DOCG	Rosso	Secco	
2021	« Uno » IGT Toscana	Rosso	Secco	a esaurimento 2020
2020	« Uno » IGT Toscana	Rosso	Secco	
2022	« Il Randagio » IGT Toscana	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	« Il Randagio » IGT Toscana	Rosso	Secco	
2022	« Il Randagio » IGT Toscana	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	« Il Guercio » IGT Toscana	Rosso	Secco	
2023	Rosato IGT	Rosato	Secco	a esaurimento 2022
2022	Rosato IGT	Rosato	Secco	
2023	« Pianvecchio » IGT Toscana	Bianco	Secco	no scheda vino
2022	« Pianvecchio » IGT Toscana	Bianco	Secco	no scheda vino
2021	Chianti Classico DOCG Magnum	Rosso	Secco	
2021	« Uno » IGT Toscana Magnum	Rosso	Secco	
2022	« Il Guercio » IGT Toscana Magnum	Rosso	Secco	

ALTRI GRANDI FORMATI SU RICHIESTA

PURO TERRITORIO

“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**

“Ariosità e dinamismo sono le doti principali dei vini di Carleone. **La tipica freschezza di Radda**, e il tocco eclettico in cantina, rappresentano un mix perfetto.” - **Guida Slow Wine 2023**

“La cantina si trova nella sottozona di Radda in Chianti, un elemento decisivo che ha apportato da subito personalità e carattere alle **etichette aziendali, capaci di parlare la lingua del sangiovese chiantigiano di altura più raffinato e coerente.**” - **Gambero Rosso 2023**



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.



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.