

# CASTELLARE

DI CASTELLINA

## I Sodi di S. Niccolò 2022 - Toscana IGT

I Sodi di S. Niccolò di Castellare di Castellina è uno dei pochi Super Tuscan italiani prodotti esclusivamente con vitigni autoctoni: 85% Sangiovese e 15% Malvasia Nera. Sull'etichetta appare l'iconico uccellino, sempre presente sui vini rossi di Castellare, simbolo dell'impegno quotidiano a favore di una viticoltura sostenibile che l'azienda porta avanti da sempre. L'annata 2022 segna la **45<sup>a</sup> vendemmia**: per celebrare questo traguardo, la bottiglia sfoggia un'elegante etichetta nera raffigurante il saltimpalo (*Saxicola torquatus*), uccellino dai colori vivaci che spesso si avvista tra i vigneti di Castellare.

## La vendemmia 2022

La stagione 2022 è stata caratterizzata da un clima caldo e secco, con buone riserve idriche primaverili seguite da un'estate arida e da temperature elevate. Le piogge di fine agosto, però, hanno favorito la maturazione degli acini, consentendo una vendemmia precoce ma regolare, con uve sane e ben concentrate. I vini hanno un colore intenso, con profili aromatici maturi e raffinati, note di frutta rossa e sentori floreali, accompagnati da lievi sfumature speziate. Al palato esprimono una buona struttura, tannini maturi e ben integrati, sostenuti da una freschezza tale da garantire equilibrio e buone prospettive di affinamento.

## Il processo di produzione

La vendemmia manuale è avvenuta nella prima settimana di ottobre e i grappoli, riposti in piccole cassette per evitare schiacciamenti, sono stati immediatamente trasferiti sul tavolo di cernita per la selezione e la successiva diraspatura degli acini. La fermentazione alcolica è avvenuta in serbatoi di acciaio, separatamente per le due varietà, a circa 25 °C per 7 giorni. A seguire, circa 20 giorni di macerazione sulle bucce e poi la fermentazione malolattica. All'inizio del 2023 il vino è stato trasferito in barrique (50% nuove) per circa 30 mesi. Al termine dell'affinamento in legno, il vino ha riposato in vasche di cemento prima di essere imbottigliato. I Sodi di S. Niccolò 2022 ha proseguito l'affinamento in bottiglia per altri 8 mesi prima di essere immesso sul mercato.















## Note di degustazione

“I Sodi di S. Niccolò 2022 si caratterizza per una grande intensità olfattiva e una struttura densa ed elegante, con tannini morbidi e setosi. L’acidità del Sangiovese conferisce al vino una grande freschezza e rende il sorso particolarmente piacevole e croccante, con un finale lungo e molto persistente. Pronto da bere e, al tempo stesso, adatto ad un lungo invecchiamento”. **Alessandro Cellai**, enologo

## Riconoscimenti

Nato nel 1977, I Sodi di S. Niccolò è stato il 4° Super Tuscan in Italia e oggi fa parte dell’Associazione Historical Supertuscan. Un vino che ha collezionato negli anni numerosi riconoscimenti, assicurandosi per ben tre volte un posto nella Top 100 dei migliori vini al mondo di Wine Spectator e debuttando con l’annata 2020 nella prima Top 100 mondiale di Vinous by Antonio Galloni. Riconoscimenti che rendono omaggio alla visione e alla competenza di Alessandro Cellai, enologo e vicepresidente del gruppo Domini Castellare di Castellina, mettendo in luce il suo talento nel produrre vini di notevole profondità, eleganza e distinzione.

### I migliori punteggi ottenuti

 99/100	 98/100	 Robert Parker 97/100	 97/100 6° posto Top 100	 96/100	 96/100
 100/100	 98/100	 3 Bicchieri PLUS	 Super 3 Stelle	 TTTT	 Gold Medal