



Stilnovo

Uso al Governo Toscano

2021

VARIETA'

Prevalentemente Sangiovese

DESCRIZIONE

Un nuovo modo di interpretare il vino. Una tecnica antica che dà vita a un vino dinamico, fresco e dallo stile inconfondibile.

Le temperature miti invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

Rosso rubino intenso. Al naso il profumo è fruttato e caratterizzato da sentori di ciliegia, confettura di frutti di bosco e note floreali intense. In bocca è morbido, con tannini appena percepibili e ben integrati. Il finale sapido e persistente rende questo vino bilanciato e adatto ad ogni occasione.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: prima fermentazione in tini in acciaio a temperatura controllata (18-30°) con breve macerazione; seconda fermentazione, che prevede l'aggiunta dell'uva raccolta ad ottobre al vino della prima vendemmia appena svinato in tini in acciaio a temperatura controllata (18-30°) con macerazione lenta.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 6 mesi ca.



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l