



## Santa Costanza *Novello* Toscana IGT

### VARIETA'

Prevalentemente Sangiovese

### DESCRIZIONE

Il novello Santa Costanza è il primo vino della vendemmia trascorsa, giovane e beverino è perfetto per ogni occasione!

Il Novello Toscano più diffuso e apprezzato, apre idealmente ogni nuova vendemmia Banfi. Un vino dinamico, fresco, dal colore vivo e dal gusto fruttato che cattura in un elegante blend molteplici fragranze.

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso il profumo è molto intenso e caratterizzato da sentori di viola, mora e lampone con una nota pannosa in chiusura. Vino dal corpo pieno e vellutato, con aromi di bocca fruttati e persistenti.

Si abbina perfettamente ai piatti tipici della cucina toscana, come ribollita o pici al ragù di carne.

### NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* in tini in acciaio a temperatura controllata (25-30°) con precedente macerazione carbonica  
*Affinamento:* in tini in acciaio



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l