



Stilnovo

Uso al Governo Toscano

2017

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.

L'annata 2017 è caratterizzata da un'estate più calda della norma che ha favorito ed anticipato la maturazione delle uve. Anche nel mese di settembre non si sono registrate piogge e, questo, ha favorito le operazioni di raccolta.

Rosso rubino intenso. Al naso il profumo è molto intenso e caratterizzato da sentori di ciliegia, confettura di frutti di bosco e note floreali. In bocca la morbidezza della struttura è sostenuta da tannini appena percepibili e da un'acidità finale che rende questo vino bilanciato e adatto ad ogni occasione. Finale sapido con una persistenza fruttata unica.

La buona acidità rende questo vino fresco e facile da abbinare a qualsiasi piatto.

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 4 mesi ca.



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l