



# Stilnovo

Usò al Governo Toscano

## 2020

### 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 e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Rosso rubino intenso. Al naso il profumo è molto intenso 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 4 mesi ca.



*Alcol:* 13,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l