



Stilnovo

Uso al Governo Toscano

2018

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.

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge.

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