



Stilnovo

Uso al Governo Toscano

2019

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 freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

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