



Stilnovo

Uso al Governo Toscano

2022

VARIETA'

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

Un nuovo modo di interpretare il vino. Una tecnica antica che dà vita a un vino dinamico, fresco e dallo stile inconfondibile.

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un periodo invernale tipico delle nostre aree con temperature minime inferiori allo zero nei primi tre mesi dell'anno. Il germogliamento è avvenuto in anticipo di qualche giorno rispetto agli standard del territorio. La primavera è stata caratterizzata da un clima siccitoso con temperature di alcuni gradi sopra alla media stagionale, soprattutto nel mese di maggio.

L'estate è stata contraddistinta dalla carenza di piogge e dalle temperature torride. Nelle varietà rosse, grazie alle piogge di fine agosto e primi di settembre, non si sono riscontrate disidratazioni delle uve e le buone escursioni termiche hanno favorito una bella sintesi aromatica e acidica. La raccolta delle varietà rosse è iniziata nei primi giorni di settembre, il Sangiovese circa due settimane dopo, concludendo la raccolta a metà ottobre con le varietà tardive come il Cabernet Sauvignon.

Rosso rubino intenso. Al naso il profumo è fruttato 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 temperature controllate e macerazione breve; seconda fermentazione, che prevede l'aggiunta dell'uva raccolta ad ottobre al vino della prima vendemmia appena svinato in tini in acciaio con macerazione lenta.

Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 6 mesi ca.



Alcol: 13,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l