



Santa Costanza *Novello*

2023

VARIETA'

Prevalentemente Sangiovese

DESCRIZIONE

Il novello Santa Costanza è il primo vino della vendemmia trascorsa, giovane e beverino è perfetto per ogni occasione!

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno di freddo con alcuni danni al germogliamento che hanno interessato solo marginalmente il Sangiovese e il Merlot e hanno risparmiato il Cabernet Sauvignon.

Nei primi quattro mesi dell'anno le piogge sono state leggermente più scarse delle medie. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta.

Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente, l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con ottima insolazione e temperature elevate.

Il mese di settembre è stato caratterizzato da temperature sopra la media e da abbondante ventilazione da nord con assenza quasi totale di piogge. La raccolta del Sangiovese è iniziata il tredici settembre mentre quella del Cabernet Sauvignon il venti.

Vino dal colore rosso vivo con riflessi violacei. Al naso il profumo è intenso con spiccate note di ciliegia, di viola mammola e lampone. È un vino morbido e aggraziato, di facile beva.

Si abbina perfettamente ai piatti tipici della cucina toscana, come ribollita o pici al ragù di carne.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: in tini in acciaio a temperatura controllata (25-30°) con precedente macerazione carbonica
Affinamento: in tini in acciaio



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l