



Santa Costanza *Novello*

2024

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 mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti. Questo inconsueto andamento stagionale ci ha dato vini più freschi, meno alcolici e concentrati, ma con tannini sorprendentemente aggraziati.

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



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l