



# Santa Costanza *Novello*

## 2025

### VARIETÀ

Teroldego, Merlot, Syrah e Sangiovese

### DESCRIZIONE

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

Dopo un inverno con un andamento climatico nella norma, il germogliamento è iniziato nei periodi consueti per la nostra zona. Un inizio di primavera piovoso ha favorito l'accrescimento dei germogli e dotato i terreni di buone riserve idriche. Il mese di giugno è stato siccitoso e, negli ultimi giorni del mese, con temperature molto elevate, mai riscontrate in questo periodo. Il mese di luglio è stato asciutto e con temperature contenute che hanno favorito l'attività fotosintetica, anticipato l'invasatura e permesso un ottimo accumulo di antociani nelle bucce. Il mese di agosto è stato torrido, con colpi di calore che, grazie alla buona ventilazione, non hanno prodotto danni. Dagli ultimi giorni di agosto e per tutto il mese di settembre, importanti piogge intervallate da giornate asciutte e soleggiate hanno salvato le uve dal rischio di appassimento o concentrazione eccessiva.

Vino dal colore rosso vivo con riflessi violacei. Al naso il profumo è intenso con spiccate note di ciliegia, mirtillo 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 ragu di carne.

### NOTE TECNICHE



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



*Alcol:* 12,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:  
0.75 l