



Stilnovo

Toscana IGT

2025



VARIETÀ

Teroldego, Merlot, Syrah e Sangiovese

DESCRIZIONE

Un vino che esprime una Toscana essenziale e moderna. Stilnovo è un rosso fresco e scorrevole, pensato per una beva immediata.

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, con temperature molto superiori alle medie. Il mese di luglio è stato asciutto e con temperature decisamente inferiori alla media che hanno favorito l'attività fotosintetica, anticipato l'invecchiatura 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, piogge importanti, intervallate da giornate asciutte e soleggiate, hanno salvato le uve dal rischio di maturazioni eccessive.

Vino dal colore rosso vivo con riflessi violacei. Profumo intenso con spiccate note di ciliegia, mirtillo e lampone. 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: in acciaio a temperatura controllata (25-30°C).
Affinamento: in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 6 mesi ca.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 16°C

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l