



# Stilnovo

Uso al Governo Toscano

## 2023

### 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.

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 hanno risparmiato il Cabernet Sauvignon.

La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. 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.

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.

FORMATI DISPONIBILI:  
0.75 l



*Alcol:* 13.5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16°C