



## SAN GIOCONDO

### Classificazione

Vino Novello Toscana IGT

### Annata

2020

### Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da una scarsa piovosità nei mesi invernali. Il germogliamento della vite è avvenuto a partire dalla fine di marzo, periodo contraddistinto da giornate tendenzialmente fredde. La fioritura, decorsa regolarmente, è avvenuta a fine maggio. L'annata, in generale, è stata caratterizzata da scarse piogge e temperature non elevate con una sola eccezione: il clima caldo e asciutto del mese di agosto. L'uva alla raccolta presentava un'ottima maturazione con un grado zuccherino elevato e una buona acidità. Queste caratteristiche hanno garantito la massima espressione della componente aromatica e un'ottima freschezza. La vendemmia delle uve Sangiovese e Syrah per il San Giocondo è avvenuta a partire dal 15 settembre, in ritardo rispetto alla media storica delle ultime annate.

### Vinificazione

All'arrivo in cantina le uve hanno svolto una vinificazione con macerazione carbonica con acini interi. Il mosto ottenuto è stato quindi svinato e ha terminato la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 18 °C.

San Giocondo ha terminato la fermentazione malolattica entro i primi giorni di ottobre per poi essere imbottigliato durante l'ultima decade del mese.

### Grado alcolico

13% Vol.

### Note degustative

San Giocondo si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso e capace di esprimere note fruttate di ciliegia, prugna e leggere sensazioni floreali. Al palato è morbido ed equilibrato, con retrogusto persistente contraddistinto da sentori di frutta avvertite al naso.