

CERTALDO *Quarantanove*



Tipologia: IGT Rosato, Toscana 2022

Vitigni: Sangiovese 50%, Syrah 30%, Merlot 20%

Terreno: strati calcarei sormontati da argilla, sabbia e fossili, a trecento metri sopra il livello del mare.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere complete di raspo, macerazione di un'ora.

Dopo la decantazione statica a freddo, il vino fermenta in tini di acciaio a temperatura controllata (16 gradi) per circa due settimane. Segue una maturazione sui lieviti di circa due mesi.

L'etichetta racconta l'inizio della storia d'amore: Nazzareno, in un momento terribile, la morte del padre, che segna per sempre la sua giovinezza, incontra la dolce Cipriana.

È lei a prendersi cura del suo cuore ammaccato, a risollevarlo cancellando ogni traccia di dolore. Sono le prime fasi di una relazione giovane, fresca e piena di passione.