

CERTALDO *Novantaquattro*



Tipologia: IGT Rosso, Toscana 2022

Vitigni: Sangiovese 70%, Merlot 30%

Terreni: strati di calcare sormontati da argilla, sabbia e fossili, a trecento metri sopra il livello del mare.

Vinificazione: dopo la diraspatura, gli acini interi sostano in acciaio a temperatura controllata (3 gradi) per una settimana.

Questa macerazione prefermentativa a freddo ci permette di estrarre al meglio colore e aromi. Segue una fermentazione a temperatura controllata (23/25 gradi) e un successivo passaggio in legno di rovere francese per circa due mesi.

L'etichetta rappresenta l'amore nella sua accezione più alta: la cura.

La malattia ha cambiato per sempre gli equilibri della coppia; se era stata Cipriana a salvare Nazzareno molti anni prima, adesso è lui a salvarla ogni giorno e a ricordare anche per lei ogni attimo vissuto insieme. È un affetto profondo, radicato, che non ha paura a dire addio.