SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Governato / Toscana Rosso IGT



Uve 90% Sangiovese, 10% Colorino

Zona di produzione Vinci, Firenze

Altitudine Circa 100 m s.l.m.

Tipologia terreno Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose.

Grado alcolico 14.5 % vol.

Fermentazione Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C con tecniche di rimontaggio e delestage, successiva macerazione per 15 giorni a 28°C in acciaio. Successiva fermentazione malolattica e travaso. Da qui nasce il vino "nuovo" pronto per essere "governato". Una parte di uva selezionata e raccolta manualmente in cassette viene fatte appassire appendendo i grappoli a delle catenelle per circa 30 giorni. Dopodiché viene diraspata e introdotta nel "vino nuovo" già fermentato procedendo ad una seconda e lenta rifermentazione a temperatura controllata. Questa procedura, detta "governo all'uso toscano", risale al 1800 circa e si traduce con l'appassimento, su appositi supporti, di parte delle uve migliori che successivamente vengono utilizzate per attivare una seconda fermentazione del mosto originale.

Affinamento Matura una parte in botti grandi per circa 6 mesi, una parte in acciaio con microssigenazione e una piccola parte in terracotta.

	0,75 l
	Oaked
	Awarded

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Governato / Toscana Rosso IGT

Note di degustazione Di colore rubino intenso, si apre su sensazioni di frutta dolce, ciliegie e marasche, confettura di frutti di bosco e richiami floreali. In bocca è morbido e fresco, caratterizzato da una maturità e una dolcezza naturale che sono peculiarità specifiche della tecnica del Governo toscano con cui è prodotto.

Abbinamenti gastronomici Selvaggina; risotto al vino rosso, paste al forno con sughi di carne.