

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Governato / Toscana Rosso IGT

**Weintrauben** 90% Sangiovese, 10% Colorino

**Produktionsbereich** Vinci, Florenz

**Höhe** 100 m ü.

**Bodenart** Hügeliger Boden, locker und tief, reich an Meeresfossilien und Gesteinsfragmenten. Mergel und Sandstein, bestehend aus Ton und Sandschiefer.

**Alkohol** 14.5 % vol.

**Fermentation** Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei einer Temperatur von 20-24 °C unter Verwendung von Delestage- und Abstichtechiken, gefolgt von einer Mazeration von Rippenstahl für 15 Tage bei 28 °C. Anschließend malolaktische Gärung und Abstich. Hier entsteht der „neue“ Wein, der bereit ist, „regiert“ zu werden. Ein Teil der von Hand selektierten und gesammelten Trauben in Kisten wird trocknen gelassen, wobei die Trauben für etwa 30 Tage auf Ketten gelegt werden. Anschließend werden die Trauben entrappt und dem bereits vergorenen „neuen Wein“ hinzugefügt, wobei eine zweite langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur erfolgt. Dieses Verfahren, das „governo all'uso toscano“ genannt wird, geht auf das 19. Jahrhundert zurück und umfasst das Trocknen eines Teils der besten Trauben auf speziellen Trägern, die dann verwendet werden, um eine zweite Gärung des ursprünglichen Mostes zu aktivieren.

**Altern** Einige reifen etwa 6 Monate in großen Fässern, ein Teil reift in Stahl mit Mikrooxygenierung und ein kleiner Teil reift in Terrakotta.



0,75 l



Oaked



Awarded



## Governato / Toscana Rosso IGT

**Geschmacksnoten** Tiefes Rubinrot in der Farbe, die Anfangsnoten sind von süßen Früchten, Kirsche und Maraska-Kirsche, Früchten der Waldmarmelade und floralen Anklängen. Am Gaumen ist er weich und frisch, mit einer natürlichen Süße und Reife, die die spezifischen Eigenschaften der Governo Toscano-Technik sind, mit der er hergestellt wird.

**Speisenempfehlungen** Wild, Rotweinrisotto, gebackene Nudelgerichte mit Fleischsaucen.