

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Governato / Toscana Rosso IGT

**Uvas** 90% Sangiovese, 10% Colorino

**Área de producción** Vinci, Florencia

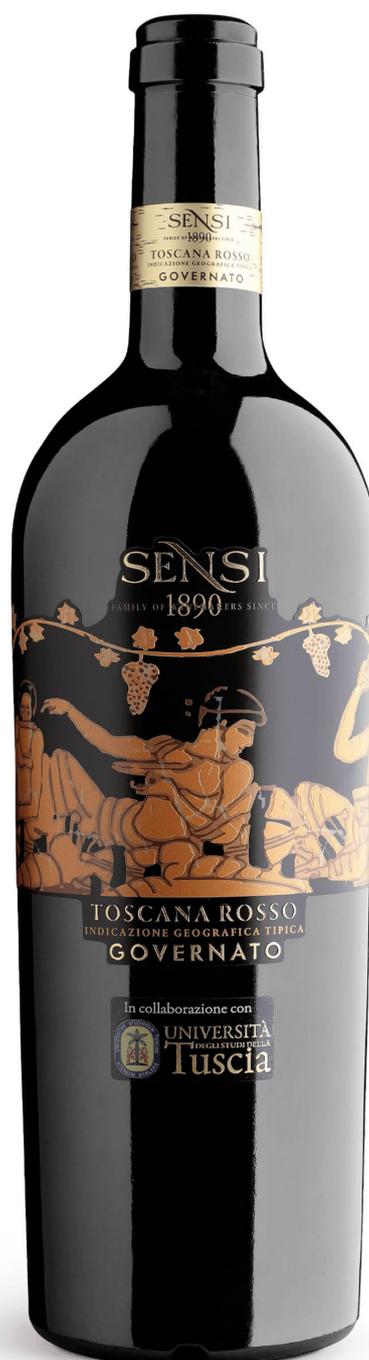
**Altitud** 100 m s.n.m.

**Tipo de suelo** Suelo de colina, suelto y profundo, rico en fósiles marinos y fragmentos de rocas. Margas y areniscas, compuestas de arcilla y esquistos de arena.

**Alcohol** 14.5 % vol.

**Fermentación** Fermentación alcohólica durante 10-12 días a una temperatura de 20-24°C mediante técnicas de Delestage y desfangado, seguida de maceración en aleta de acero durante 15 días a 28°C. Posterior fermentación maloláctica y trasiego. Aquí es donde se crea el vino "nuevo", listo para ser "gobernado". Parte de la uva seleccionada y recolectada a mano y colocada en cajas se deja secar, entregando los racimos en cadenas durante unos 30 días. A continuación, la uva se despallilla y se añade al "vino nuevo" ya fermentado, procediendo a una segunda refermentación lenta a temperatura controlada. Este procedimiento, denominado "governo all'uso toscano", data del siglo XIX y consiste en el secado de una parte de las mejores uvas sobre soportes específicos, que luego se utilizan para activar una segunda fermentación del mosto original.

**Envejecimiento** Algunos maduran en barricas grandes durante unos 6 meses, una parte madura en acero con microoxigenación y una pequeña parte madura en terracota.



0,75 l



Oaked



Awarded



## Governato / Toscana Rosso IGT

**Notas de sabor** De color rojo rubí profundo, las notas de salida son de fruta dulce, cereza y cereza marasca, mermelada de frutas del bosque y toques florales. En boca es suave y fresco, con un dulzor natural y una madurez que son las cualidades específicas de la técnica Governo Toscano utilizada para su elaboración.

**Maridajes de comida** Caza, risotto al vino tinto, platos de pasta al horno con salsas a base de carne.