

# SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE  
1890

## Governato / Toscana Rosso IGT

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

**Área de produção** Vinci, Florença

**Altitude** 100 m a.s.l.

**Tipo de solo** Solo de colina, solto e profundo, rico em fósseis marinhos e fragmentos rochosos. Marga e arenito, compreendendo xistos argilosos e arenosos.

**Álcool** 14.5 % vol.

**Fermentação** Fermentação alcoólica por 10-12 dias a uma temperatura de 20-24°C usando técnicas de Delestage e trasfega, seguida de maceração de aletas de aço por 15 dias a 28°C. Subsequente fermentação malolática e trasfega. É aqui que se cria o “novo” vinho, pronto para ser “governado”. Parte das uvas seleccionadas e colhidas manualmente e colocadas em caixotes é deixada a secar, entregando os cachos de uvas em cadeias durante cerca de 30 dias. As uvas são então desengaçadas e adicionadas ao “vinho novo” já fermentado, procedendo-se a uma segunda refermentação lenta a temperatura controlada. Este procedimento, denominado “governo all’uso toscano”, remonta a 1800 e consiste na secagem de uma parte das melhores uvas em suportes específicos, que são depois utilizados para ativar uma segunda fermentação do mosto original.

**Envelhecimento** Alguns amadurecem em grandes barris por cerca de 6 meses, uma parte amadurece em aço com micro-oxigenação e uma pequena parte amadurece em terracota.



0,75 l



Oaked



Awarded



## Governato / Toscana Rosso IGT

**Notas de degustação** De cor vermelho rubi profundo, as notas de abertura são de fruta doce, cereja e marasca, frutos do doce do bosque e notas florais. É macio e fresco no paladar, com uma doçura natural e maturidade que são as qualidades específicas da técnica Governo Toscano usada para fazê-lo.

**Combinações de comida** Caça, risoto de vinho tinto, massas assadas com molhos à base de carne.