

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Governato / Toscana Rosso IGT

Uvas 90% Sangiovese, 10% Colorino

Área de produção Vinci, Florença

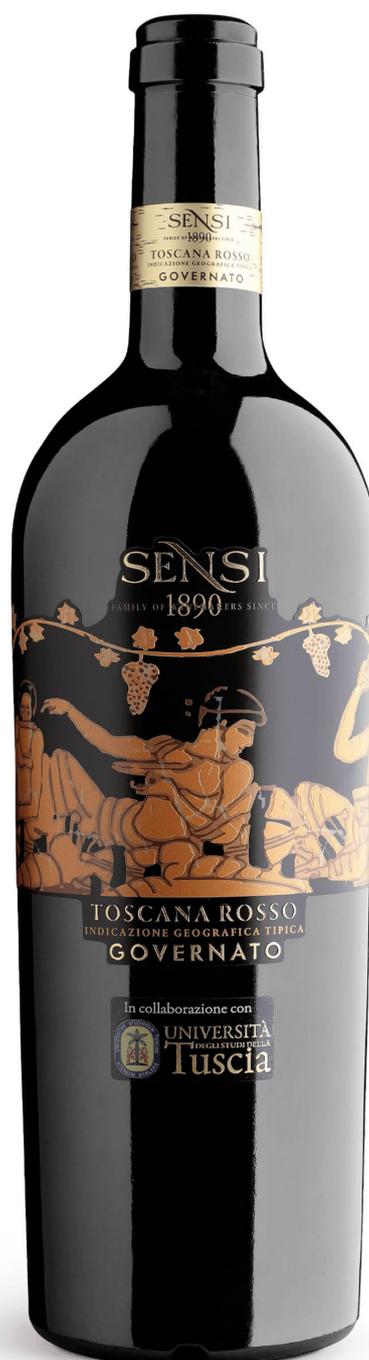
Altitude 100 m a.s.l.

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.