



CASA
CAPRIOLO

ROSSO TOSCANO GOVERNO ALL'USO TOSCANO IGT



Storia: Il Governo *all'uso Toscano* è un antico metodo di vinificazione nato in Toscana, che risale al 1330. Questo metodo prevede la selezione delle uve migliori: circa 80% di queste è vinificato secondo il metodo tradizionale, mentre il rimanente 20% è lasciato ad appassire. Queste uve appassite vengono aggiunte alle altre (che hanno già terminato la fermentazione) e fanno partire una seconda fermentazione, durante la quale si ottiene un vino dal colore intenso e gusto pieno.

Denominazione: Rosso Toscana Igt

Metodo di produzione: tradizionale

Annata: 2016

Uve: 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: pigiatura soffice; la temperatura è controllata durante la fermentazione e la macerazione per esprimere al meglio le caratteristiche delle uve

DATI ANALITICI

Alcol: 14% Vol.

Zuccheri Residui: 13 g/l

Acidità: 5,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso, con sfumature violacee

Aroma: note di ciliegia matura e sentori di pelle

Gusto: lungo, pieno, con un piacevole tannino finale

ABBINAMENTO

Perfetto per piatti strutturati e aromatici, a base di carne. È inoltre ottimo per la pasta con sughi di carne o formaggi a lunga stagionatura.



CASA
CAPRIOLO