



Rendola

## ROSSO TOSCANO GOVERNO ALL'USO TOSCANO IGT



**Storia:** Governo all'uso Toscano è un'antica tecnica di vinificazione che risale al 1300, ammessa solamente nella Regione Toscana. Questo metodo prevede la selezione delle migliori uve: l'80% viene vinificato secondo il metodo tradizionale, mentre il rimanente 20% viene lasciato ad appassire. Durante la seconda fermentazione si sviluppano un colore intenso e un gusto pieno e rotondo

**Denominazione:** Toscana Igt

**Tipo:** tradizionale

**Vendemmia:** 2014

**Varietà delle uve:** 80% Sangiovese, 20% Merlot

**Vinificazione:** pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione e la macerazione per esprimere al meglio le caratteristiche tipiche di queste eleganti uve

### DATI ANALITICI

**Alcol:** 14% Vol.

**Zuccheri residui:** 8 g/l

**Acidità:** 5,20 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

**Colore:** intenso rosso violaceo

**Profumo:** ricche note di frutti scuri maturi come le prugne, vaniglia, spezie e cioccolato

**Gusto:** armonico, pieno e lungo

### ACCOMPAGNAMENTI

Perfetto con piatti strutturati e importanti di carne, ma anche con pasta o formaggi stagionati.

Altrimenti è davvero piacevole degustarlo anche come vino da meditazione



Rendola

[www.rendola.com](http://www.rendola.com)