CHIANTI GOVERNATO MONTAGNANA

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:
Vigneti selezionati esclusivamente nelle colline di Siena più vocate, con una bassa produzione per ettaro.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Sangiovese toscano e Canaiolo nero.

VITIGNI:
Vino particolarmente indicato con risotto, pasta, selvaggina, carni alla griglia e formaggi stagionati.

COLORE:
Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

VINIFICAZIONE:
Nella fase finale della fermentazione di un Chianti ben strutturato, viene aggiunta altra uva pigiata Chianti, selezionata tra quella che era stata lasciata ad appassire sulle piante. Questo è il metodo Governato, che conferisce al Chianti una struttura e un'eleganza particolare, dovute all'aggiunta di questa uva stramatura che cede al mosto-vino di polifenoli dolci, nobili, un aumento della gradazione alcolica, 13%vol., un aumento di estratti, glicerina nonché rotondità. Questa seconda fermentazione viene condotta a temperatura controllata in modo che i tempi di cessione della sostanza colorante e degli aromi dell'uva vengano prolungati e consentano di ottenere un vino più fruttato e con caratteristiche organolettiche e gustative che durano in bocca durante e dopo l'assaggio. Una volta terminata la seconda fermentazione alcolica, il Chianti Governato viene travasato e aggiunto immediatamente di selezionati batteri malo lattici affinché svolgano regolarmente la fermentazione che darà al vino ancora più equilibrio gustativo e complessità.

INVECCHIAMENTO:
Il prodotto viene lasciato per alcuni mesi ad affinarsi sulle fecce nobili che con la degradazione dei lieviti presenti conferiranno ancor più morbidezza al prodotto finale.

BOTTIGLIA:
Nobile 750 ml

CAPSULA:
PVC rosso bordeaux, testa oro

TEMPERATURA:
18-20 °C