

CHIANTI MONTAGNANA DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:

Sud Toscana.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:

Zone collinari con elevazione massima sul livello del mare di 400 metri. Il suolo è composto da sabbie ed è ricco in vene limose.

VITIGNI:

Sangiovese

COLORE:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei che tendono al rosso **granato** con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:

Un vino rosso rubino con note marcate di frutta matura, ed in particolare ciliegia rossa e note floreali eleganti con tocco di violetta. Si tratta di un vino generoso, corpo pieno, morbido e armonioso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Questo vino è il giusto accompagnamento a zuppe gustose, antipasti saporiti, carni arrosto, crostacei e formaggi freschi e a media stagionatura.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 20-22 °C.

VINIFICAZIONE:

In rosso in serbatoi d'acciaio inox. I grappoli di Sangiovese vengono selezionati e pigiati, dopo che sono stati lasciati ad appassire sulle viti, e vengono aggiunti al termine della fermentazione in un vino Rosso Toscano IGT Governo ben bilanciato e strutturato. Questa pratica viene chiamata "Governo" e da al vino una particolare struttura e rifinitura. Infatti l'aggiunta di questi grappoli sovramaturi porta ad un ulteriore rilascio di zuccheri e polifenoli nobili al mosto/vino, e ad un incremento nel tenore alcolico, 13.5%vol., e un incremento marcato nell'estratto, glicerina e morbidezza. Questa seconda fermentazione è eseguita a temperature controllate al fine di aumentare il periodo nel quale le sostanze coloranti dell'uva e aromi vengono rilasciati, al fine di ottenere un vino più fruttato con una nota organolettica più prolungata e un sapore davvero caratteristico. Dopo la seconda fermentazione, il Rosso Toscano Governo viene messo a decantare con aggiunta di batteri malolattici per l'ultima fermentazione che conferisce al vino un gusto più bilanciato e morbido dato alla trasformazione dell'acido malico in acido lattico. Successivamente il vino viene lasciato a contatto con le feccie fini al fine di aumentare ulteriormente l'estrazione di composti nobili, e in questo modo la finale degradazione dei lieviti conferisce al vino Rosso Toscano Governo una maggior rotondità e complessità.

BOTTIGLIA:

Nobile 750 ml

CAPSULA:

PVC rosso bordeaux, testa oro