



CASA CAPRIOLO

ROSSO TOSCANO GOVERNO ALL'USO TOSCANO IGT BIO



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: biologico

Annata: 2019

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 di queste eleganti 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 pepe nero e caffè

Gusto: lungo, pieno, con un piacevole tannino finale, bella morbidezza.

ABBINAMENTO

Perfetto per carne arrostita, Bistecca alla Fiorentina, selvaggina, formaggi stagionati.

Disponibile sia in sughero che con stelvin

London Wine Competition

2021

Silver Medal

Casa Capriolo Governo Toscana

IGT 2019 Organic

