



CASA
CAPRIOLO

ROSSO TOSCANO GOVERNO ALL'USO TOSCANO IGT ORGANIC



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: 2022

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

Vinificazione: Una parte d'uva viene raccolta e i suoi grappoli vengono lasciati appassire per sei settimane, disposti su graticci. Una volta ottenuto il giusto grado di appassimento, le uve vengono pigiate e aggiunte al vino che ha appena terminato la fermentazione alcolica e così si avvia una seconda fermentazione che si protrae fino alla primavera.

DATI ANALITICI

Alcol: 13,5% Vol.

Zuccheri Residui: 10 g/l

Acidità: 5,40 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.

ABBINAMENTI

Perfetto con carne arrosto, Bistecca alla fiorentina, selvaggina e formaggi stagionati.

Disponibile sia in sughero che con stelvin