



Art.-Nr.: 40621

VINO PELLEGRINO GOVERNO ALL'USO TOSCANO - ANGELO BORRANI

REBSORTEN	Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Toscana
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8027603003964
AUSBAU	Sangiovese 70 %, Merlot 20 % und Cabernet Franc 10%

BODEN

Mediterranes Klima, alte Weinstöcke..

BESCHREIBUNG



Trauben kommen von speziell ausgewählten alten Sangiovese Weinbergen. Vor der traditionellen norditalienischen Rotweingärung ähnlich dem „Ripasso“ Verfahren, wird ein Teil der Trauben nach Art „Parziale Appassite“ für einige Tage in Kisten getrocknet, bevor sie gepresst werden. Dadurch bekommt der Wein noch mehr Fülle, Dichte und wird insgesamt aromatischer. Schließlich ruht der Wein für 6 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Eine saftige dunkelrote, weiche und cremige Fruchtbombe aus den typischen Rebsorten der Toskana. Hergestellt in dem für das Chianti Gebiet traditionellem Governo-Verfahren, bei dem der Wein einer verlängerten Gärung unterzogen wird. Hierzu wird nach der Ernte ein Teil der Trauben angetrocknet und erst später zu einer erneuten Gärung wieder hinzugegeben. Ausgebaut im Eichenfass. Geschmacklich findet man hier Dörripflaumen, Amarenakirschen und einen zarter Zedernholz-Vanilleton. Am Gaumen Butterweich und seidig, mit Kraft und Würze. Passt perfekt zu weißem und rotem Fleisch und Pastagerichten.