



Governo

Rosso Toscana IGT, Cantine Francesco Minini

Toscana im Glas - hergestellt nach traditionellen Methoden

Beschreibung:

Das Governo Verfahren ist ein traditionelles Verfahren, bei dem ein Teil der Beeren zunächst getrocknet wird und erst später aus diesen Beeren ein sehr konzentriertes Most hergestellt wird. Dieser wird dann dem restlichen Wein nach der ersten Gärung hinzugefügt, was eine zweite Gärung anstösst. So entsteht ein Wein von grosser Typizität und unvergleichlichem Geschmack, der besonders durch seine weichen Tannine und dunkle Beerentöne auffällt.

Aromenprofil:

Tiefdunkles, nahezu schwarzes Violett, geschmacklich dominieren Zwetschgen, Sultaninen, Dörrfrüchte, dazu Sandelholz, Röstaromen und eine Vielzahl mediterraner Gewürze. Die getrockneten Beeren („Governo“) verleihen dem Wein einen reichen Körper, Kraft, Struktur und Substanz. Weiche Tanninstruktur bei niedriger Säure, langer Nachhall.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine Francesco Minini

Ausbau: 10 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1192021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Governo

Rosso Toscana IGT
Cantine Francesco Minini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	10 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.