



2020 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Sizilien
Produzent:	Corte dei Mori
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1192020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Governo

Rosso Toscana IGT
Cantine Francesco Minini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.