



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Governo Toscano Rosso

Artikel-Nr: 121628

ANBAUGEBIET Italien / Toskana

REBSORTE(N) Sangiovese

KLASSIFIZIERUNG Toscana IGT

ERZEUGER Cantine Francesco Minini

AUSBAU 10% der Trauben werden getrocknet und erst im November gepresst und dem bereits vergorenem Most hinzugefügt. Im Anschluss wird eine malolaktische Fermentation eingeleitet (Governo-Verfahren). Der weitere Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein ist erstaunlich frisch mit Aromen von Sultaninen, reifen Zwetschgen sowie würzige Noten von Sandelholz und mediterranen Kräutern. Die weiche Tanninstruktur rundet den Wein ab und verleiht ihm eine perfekte Balance.

SERVIEREMPFEHLUNG Ideal zur italienischen Küche wie Pasta und Gerichte mit rotem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Governo Toscano ist ein traditioneller Weintyp, der heute kaum noch anzutreffen ist. Die Spezialität wird mit Hilfe des lange in Vergessenheit geratenen Governo-Verfahrens hergestellt. Hierfür werden 10% der Sangiovese- Trauben getrocknet, um Ende November gepresst zu werden. Dieser Most wird dem bereits vergorenen Wein hinzugefügt und eine malolaktische Fermentation eingeleitet. Dies verursacht eine geringfügige Erhöhung des Alkoholgehaltes und einen einzigartigen Geschmack, geprägt von einer feinen Extrakt-Süße und einer erstaunlichen Frische. Aromen von Sultaninen und reifen Zwetschgen gesellen sich zu würzigen Noten wie Sandelholz und mediterranen Kräutern. Die weiche Tanninstruktur verleiht ihm eine perfekte Balance. Wir sind besonders stolz Ihnen diese Rarität ab sofort als perfekten Begleiter der cucina italiana präsentieren zu können.

