



GOVERNO ALL'USO TOSCANO
VIN DEL FATTORE SANGIOVESE TOSCANO
I.G.T.

Uve:	Sangiovese 95%, Ciliegiole 5%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	60-90 m s.l.m.
Età dei vigneti:	5-10 anni
Epoca di vendemmia:	metà settembre per ciliegiole, inizio ottobre per il sangiovese
Modalità di fermentazione:	le uve del Sangiovese vengono raccolte a mano in piccole casse forate e appassite in celle frigorifere fino a perdere il 15% del loro peso. Vinificazione del Sangiovese a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4-6 giorni, svinatura e fine fermentazione senza ulteriore contatto con le bucce. Dopo circa 4 settimane di appassimento, le uve del Ciliegiole vengono pigiate e, una volta raggiunta la piena fermentazione, viene aggiunto il Sangiovese in precedenza vinificato. La fermentazione procede fino quasi al totale esaurimento degli zuccheri; la fermentazione malolattica si attiva naturalmente alla fine della fermentazione primaria.
Maturazione:	in acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento:	in bottiglia, a partire dal mese di maggio successivo alla vendemmia.
Capacità d'invecchiamento:	da bere giovane, entro 2-4 anni dalla vendemmia
Descrizione:	il Sangiovese Governo Toscano Igt è un vino rosso rubino elegante, con piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e accenti di spezie. Media struttura e secco, rotondo al palato con un finale fruttato elegante e tannini rotondi.
Abbinamento:	perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.
Temperatura di servizio:	16°C
Bicchieri ideale:	un ampio calice tipo Bordeaux.

