

GOVERNO DI CASTELLARE

TOSCANA · ITÁLIA

O vinho fresco da primavera. É produzido com a técnica tradicional toscana de vinificação chamada "Governo", que consiste na adição de uma pequena quantidade de uvas passificadas após a primeira fermentação. Pronto na primavera, é um vinho macio, vivo, fácil de beber, e que também pode ser apreciado fresco durante o verão.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Castellare di Castellina

CLASSIFICAÇÃO

IGP

UVAS

Sangiovese (90%), Malvasia Nera (5%) e Canaiolo (5%)

SAFRA

2024

SOLO

Os solos são argilo-calcários.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

Entre 16°C e

18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

acompanha bem diversos pratos de massa e arroz, pizza, carnes brancas, bem como caldeiradas de peixes.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Vinificação tradicional para tintos em aço inox, com a fermentação maloláctica completa.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelho rubi clara. Aromas florais. Vinho macio, vivo e de agradável facilidade de consumo.