COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

Rosso IGT Toscana Governato
BACCO

DENOMINAZIONE: Rosso IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)
— prodotto attraverso la tecnica del Governo all'uso Toscano

VITIGNI: Sangiovese e Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Pistoia e Firenze. Altitudine fino a 150m s.l.m.

CENNI STORICI: Il Governo all'uso toscano è una pratica enologica di antica tradizione, le cui origini risalgono al XVII secolo in Toscana. Storicamente adottato per garantire la stabilità e la pronta bevibilità dei vini, consiste nell'aggiunta al vino nuovo di una piccola quantità di uve appassite o mosto concentrato, innescando una rifermentazione. Questa tecnica permetteva dì aumentare il grado alcolico, migliorare la morbidezza e preservare il vino nel tempo. Oggi il Governo rappresenta non solo un metodo produttivo ma anche un elemento identitario della tradizione toscana, capace di conferire ai vini maggiore rotondità, intensità aromatica e piacevolezza.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro. Suolo marnoso arenaceo, costituito da scisti argillose e sabbiose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3.500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-24°C con termiche di rimontaggio e délestage, successiva macerazione per 15 giorni a 28°C in acciaio. Successiva fermentazione malolattica e travaso. Da qui nasce il vino "nuovo" pronto per essere "governato". Una parte di uva selezionata viene fatta appassire lasciandola in pianta e tagliando il tralcio. Dopodiché viene raccolta manualmente, diraspata e introdotta nel “vino nuovo" già fermentato procedendo ad una seconda e lenta rifermentazione a temperatura controllata. Questa procedura, detta "governo all'uso toscano", risale al 1800 circa e si traduce con l'appassimento, su appositi supporti, di parte delle uve migliori che successivamente vengono utilizzate per attivare una seconda fermentazione del mosto originale.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento con microssigenazione e fecce fini per almeno 8 mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta intenso, con note fruttate, Ciliegia e marasca, accompagnate da una piacevole freschezza. Al palato è equilibrato, con una naturale dolcezza tipica di questo vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Selvaggina, risotto al vino rosso, paste al forno con sughi di carne.