

Chianti Governo all'uso Toscano D.O.C.G.



Apelácia: Chianti D.O.C.G.

Odrody hrozna: 90% Sangiovese, 10% Colorino

Pôda: zmiešaná konzistencia s pieskom a malým podielom tufu.
Zloženie dopĺňajú galestro a morské fosílie.

Systém pestovania viniča: Guyot a kordónový výbežok

Hustota rastlín na hektár: 4000 – 4500 rastlín/ha

Vinifikácia: hrozno Sangiovese prechádza riadenou fermentáciou v ocelových sudoch približne 10 dní. Po scedení mušt prechádza pomalou refermentáciou spolu s hroznom Colorino, ktoré sa predtým nechalo čiastočne vysušiť v špeciálnej sušiarňi.

Teplota podávania: 18°C, v letných mesiacoch je vhodné podávať ho chladnejšie

Obsah alkoholu: 13,5% Vol.

Senzorické vlastnosti: Žiariva červená s fialovými odleskami. Buket predvädza pútavú sviežu arómu s výraznými tónmi malín, čerešní a fialiek. Živá a pikantná chuť podporená hladkými a obklopujúcimi trieslovinami. Stredne plné telo, lákavé na podnebí.

Párovanie: Vyniká ako ideálny partner k červenému aj bielemu mäsu, tradičným toskánskym údeninám, slaným salámam a rozmanitým stredomorským zeleninovým jedlám. Zľahka podchladené excelentne podrží aj poctivé, husté rybacie polievky typu "caciucco alla livornese".