

# FRESCO DI GOVERNO

E' il vino che vorrei sempre bere, pieno di profumi fruttati, vivace al palato ma rotondo.

Usando la tradizionale uva rossa toscana, in particolare il Sangiovese, viene riproposta con l'ausilio delle moderne tecnologie, la tradizionale pratica del "Governo all'uso toscano", e cioè con l'aggiunta, nella seconda fermentazione, di una forte percentuale di uva fresca.

Ciò ne fa un vino da bere in ogni occasione, piacevolissimo.

Si abbina ad ogni pietanza, servire a temperatura ambiente.

**Zona:** Toscana Centrale

## *Caratteristiche Organolettiche*

**Colore:** rosso rubino intenso

**Odore:** fruttato, fresco

**Gusto:** ampio piacevole, di buona struttura e con una nota di freschezza

## *Caratteristiche Chimiche*

**Gradazione Alcolica:** 12.5%

**Zucchero:** massimo di 4 gr./litro di zuccheri riduttori;

**Estratto secco totale minimo:** 2,3%;

**Acidità totale minima:** 5 per mille.

## *Abbinamenti:*

Vino da tutto pasto, è la riscoperta del bere quotidiano.

## *Note:*

Servire a 16°-18°.

E' un vino felice

Enologo SORELLI Renato

# FRESCO DI GOVERNO

This is a wine that is always a pleasure to drink. It has a full, fruity bouquet with a lively rounded palate. It's made from the traditional red Tuscan grapes including the Sangiovese and with the help of new technologies, the traditional wine-making Tuscan methods "Governo" has been reintroduced. This basically consists of adding huge quantity of new fresh grapes during the second fermentation. This makes this wine agreeable to be drunk at any occasion. To be drunk with any meal at room temperature.

**Zone:** Central Tuscan

## *Organoleptic features*

**Colour:** Deep ruby red

**Smell:** Fruity, fresh

**Taste:** Wide and pleasant, good structure with a note of freshness

## *Chemical features*

**Alcohol:** 12.5%

**Sugar:**Max di 4 gr./lt;

**Estratto secco totale minimo:** 2,3%;

**Total acidity:** 5 per mille.

## *Combining:*

It can be drunk throughout the meal, is the rediscovery of the daily drinking.

## *Note:*

To be served at 16°-18°.

A happy wine

Enologist SORELLI Renato