

, Italia

Rocca di Montemassi Governo

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Hintaryhmä

15-16 €

Ruokasuositukset



Rypäle

75% Sangiovese, 25% Merlot

Väri

Runsaan punainen.

Maku

Täyteläinen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen, luumuinen, boysenmarjahilloinen.

Maa:

Italia

Alue:

Maremma Toscana

Laatuluokitus:

IGT Toscana

Vuosikerta:

2015 Varmista vuosikerta *

Pullokokko:

75

Alkoholia:

13.5 %

Sokeripitoisuus:

5.0 g/l

Korkkityyppi:

luonnonkorkki

Pulloja/laatikko:

4 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Maremmen viinintuotantoalue sijaitsee Etelä-Toscanassa Grosseton provinssissa. Vaikka Maremma on perinteistä viininviljelysuetua, alueella on tuotettu tunnettuja laatuviinejä melko vähän aikaa. Rocca di Montemassin tarhat on istutettu Montemassin aurinkoisille kukkuloille, jotka tarjoavat erinomaiset edellytykset mm. Sangiovesen viljelyyn.

Governo on Toscanassa (erityisesti Chiantin alueella) käytössä ollut vanha apassimento- menetelmä, jossa viinin valmistuksessa käytetään kuivattuja rypäleitä. Sadonkorjuussa otetaan erilleen rypälekimppuja jotka kuivatetaan. Kuivatut rypäleet puristetaan marraskuussa ja rypälemehu lisätään vasta käymisen lopettaneeseen viiniin. Menetelmä edesauttaa malolaktisen käymisen alkamista, sekä nostaa hieman viinin alkoholipitoisuutta. Lopputuloksena syntyy runsas, pehmeä ja helposti nautittava viini.



JUOMAVINKKI.FI



Pernod Ricard Finland