

, Italia

Rocca di Montemassi Governo

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Väri

Runsaan punainen.

Hintaryhmä

15-16 €

Maku

Täyteläinen, keskitanniininen,
tumman kirsikkainen, luumuinen,
boysenmarjahilloinen.

Ruokasuositukset



Rypäle

75% Sangiovese, 25% Merlot

Maa:	Italia	Alkoholia:	13.5 %
Alue:	Maremma Toscana	Sokeripitoisuus:	5.0 g/l
Laatuluokitus:	IGT Toscana	Korkkityyppi:	luonnonkorkki
Vuosikerta:	2015 Varmista vuosikerta *	Pulloja/laatikko:	4 kpl
Pullokoko:	75		

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com



Maremmen viinintuotantoalue sijaitsee Etelä-Toscanassa Grosseton provinssissa. Vaikka Maremma on perinteistä viininviljelysseutua, 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.