



TENUTA
COLLE ALBERTI
DAL 1819

GOVERNO

IGT

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino mediamente carico, volgente al granato. Naso espressivo e ben pronunciato, mosso sui toni fruttati di ciliegia e prugna, con una vena aromatica leggermente resinosa di scorza di agrumi e note speziate e terrose. Al palato si mostra mediamente strutturato, nervoso, percorso da un'acidità che trova equilibrio nella morbidezza apportata dall'alcool.

UVAGGIO

Sangiovese 80%
Canaiolo nero 10%
Colorino 10%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso con presenza di conchiglie

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate in vasche di cemento con rimontaggi giornalieri del mosto. Dopo la svinatura si aggiunge "il governo", costituito da uve di colorino appassite nel fruttato aziendale, per avviare una seconda fermentazione. Il vino così ottenuto, separato dalle bucce, viene affinato in vasche di cemento per 6 mesi e in bottiglia per altri 6.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 16°C e 18°C

ABBINAMENTI

È adatto ad accompagnare antipasti toscani, salumi e formaggi, primi piatti saporiti della cucina toscana, carni bianche e rosse, selvaggina.

