



Pernod Ricard Sweden

Vin - Rött

Rocca di Montemassi Governo

Egendomen Rocca di Montemassi ligger i området Maremma, ett nytt vinområde vid kusten i södra delen av Toscana. Närheten till havet och de många soltimmarna har gjort området känt som "Italiens Kalifornien". Det maritima klimatet ger stora variationer i temperaturerna mellan varma dagar och kalla nätter som kommer av den kylande effekten från havsvindarna som sveper in under kvällarna. Druvornas mognadsprocess förlängs - vilket är optimalt för den så viktiga balansen mellan socker och syra. Maremmas kust räknas till de yngsta vinområdena i Italiens långa historia och har ett unikt mångfacetterat landskap med olivträd, pinjetall och mineralrik jord. Det odlas främst sangiovese, men även cabernet sauvignon, cabernet franc, vermentino, merlot, syrah, petit verdot och viognier. Områdets potential var början till Super Tuscan-vinerna som snabbt fick kultstatus under tidigt 90-tal. Våren 2012 fick Maremma Toscana DOC status.



Färg

Mörk rubinröd

Land

Italien

Doft

Stor fruktig doft med mörka körsbär, plommon och mörk choklad

Region

IGT Toscana

Smak

Generös, fyllig smak med mörka körsbär, plommon, choklad och kryddor

Druva

Sangiovese, canaiolo och colorino

Passar till

Perfekt till den grillande biffen såväl som till köttgrytan och den lagrade osten.

Alkoholhalt

13.5%

Årgång

2016

ART. NR	76046
VOLYM	750 ml
PRIS	89 SEK

Governo är namnet på både vinet och tillverkningsmetoden som innebär att delar av druvorna separeras vid skörd och lufttorkas. De torkade druvorna, rika på socker och smak, tillsätts sedan det färdiga vinet och en andra jäsning äger rum. Tekniken härstammar från 1400-talet i Toscana och bidrog till ökad koncentration och smak men hjälpte även till att stabilisera vinet. Sangiovese lämpar sig väl att lufttorka eftersom den behåller sin knivskarpa syra medan fruktigheten ökar i intensitet.

Governo all'uso toscano är ett vin med stor intensitet, torkad frukt och kryddighet med aromer av mörka körsbär, plommon, tobak.

15% av druvorna separeras och torkas i tre månader efter skörd för att sedan tillsättas det färdigjasta vinet och en andra jäsning uppstår. Vinet lagras sedan på franska ekfat i 6 månader innan buteljering.

Rocca di Montemassis vinmakare är Federico Giovannetti.