

## GOVERNO VINO DEL FATTORE



***Il Sangiovese Vin del Fattore riprende in chiave moderna la tecnica del Governo all'uso toscano attraverso l'appassimento di parte delle uve in cassette a temperatura controllata.***

**Uve:** Sangiovese 95%, Ciliegiolo 5%

**Altitudine:** tra 60 e 90 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 5-10 anni

**Epoca di vendemmia:** metà settembre per il Ciliegiolo, inizio ottobre per il Sangiovese

**Modalità di fermentazione:** le uve del Sangiovese vengono raccolte a mano in piccole casse forate e appassite in celle frigorifere fino a perdere il 15% del loro peso.

Vinificazione del Sangiovese a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per 4-6 giorni, svinatura e fine fermentazione senza ulteriore contatto con le bucce. Dopo circa 4 settimane di appassimento, le uve del Ciliegiolo vengono pigiate e, una volta raggiunta la piena fermentazione, viene aggiunto il Sangiovese in precedenza vinificato. La fermentazione procede fino quasi al totale esaurimento degli zuccheri; la fermentazione malolattica si attiva naturalmente alla fine della fermentazione primaria.

**Maturazione:** in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

**Descrizione:** il Sangiovese Toscano Igt Vin del Fattore è un vino rosso rubino elegante, con piacevoli note di frutti rossi (prugne, more e ciliegie) e accenti di spezie. Media struttura e secco, rotondo al palato con un finale fruttato elegante e tannini rotondi.

**Abbinamento:** perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Bicchiere ideale:** un ampio calice tipo Bordeaux.

