



## GOVERNO DI CASTELLARE

Toscana IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	VIGNETI
1986	Rosso giovane e leggero	90% Sangiovese 5% Malvasia nera 5% Canaiolo	Castellina in Chianti (SI)

*Il fresco vino di primavera. È il vino prodotto con il vecchio metodo del Governo, cioè con l'aggiunta di uva appassita dopo la prima fermentazione. Pronto a primavera, è un vino morbido, vivace, beverino, da consumare anche freddo in frigo d'estate.*

**Note degustative:** rosso rubino leggero. Bouquet floreale. Vino morbido, vivace, beverino.

**Abbinamenti:** un vino molto equilibrato. Può essere accompagnato con primi di varia foggia, carni bianche, ma anche con guazzetti di pesce. Abbinamenti particolari con zuppe toscane e paste fresche.

**Comune di produzione:** Castellina in Chianti (SI)

**Tipo di terreno:** calcareo, argilloso

**Altimetria vigneti:** 350-400 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot semplice e doppio

**Densità d'impianto:** da 3.000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 70 Ql

**Epoca della vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in cemento e bottiglia

**Durata dell'affinamento:** 4 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

