



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

