GOVERNO TOSCANO IGT BIB

ITALIEN, TOSCANA



Vinens livlige og dybe røde farve er nærmest symbolsk for vinens stærke karakter. I duften fornemmes noter af kirsebær samt skovbær og de fine krydderier giver vinen en karakteristisk og unik bouquet. Den bløde smag har en nærmest perfekt balance mellem sødme og syre.

Server den til krydrede pastaretter eller til en god steg. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Toscana Rosso IGT Governo, Duca di Saragnano er produceret på Toscanas velkendte Sangiovese-drue i en blend med Merlot. Vinen er produceret efter den traditionelle Governo all'uso Toscano metode, som er en over 700 år gammel toscansk teknik til at behandle vin. Metoden var i mange år gået lidt i glemmebogen, og først for nylig har vinbønder i Toscana genopdaget denne metode. I lighed med Ripasso-metoden, som kendes fra Venetos Amarone-vine, tørres druerne under Toscanas varme sol i et par uger. De tørrede druer giver en koncentreret juice, som tilfører kompleksitet og fylde til vinen. Governo-metoden er gunstig for Sangiovese-vinene, som ofte fremstår med en lidt karakteristisk frugtsyre. Governo-metoden fjerner en stor del af Sangiovese-druens syre og giver således en vin med power og lækker fylde.

Om Producenten

I ét af Italiens smukkeste hjørner, på Monte Cetonas skråninger grundlagde familien Barbanera i 1938 deres familiefirma. Området Valdichiana ligger midt i Toscanas åndeløst smukke landskab. I dag fremstår Barbanera som en dynamisk, moderne virksomhed med eksport til det meste af verden. Oprindeligt koncentrerede familien sig om vine fra Toscana, men den stigende efterspørgsel efter vine fra Italiens øvrige regioner førte til en udvidelse af Barbaneras produktportefølje, som nu også omfatter vine fra andre italienske områder. Ikke ufortjent har Barbaneras vine de seneste år opnået adskillige udmærkelser og medaljer

98 point

Luca Maroni