



CECCHI



CHIANTI DOCG Governo all'Uso Toscano 2023

Note di vendemmia: la stagione invernale del 2023 è stata caratterizzata da temperature miti e piogge intense che hanno garantito la corretta riserva idrica nei suoli. La primavera ha mantenuto un clima fresco, con le piogge ricorrenti che hanno contraddistinto tutto il periodo. La successiva stagione estiva ha visto già dal mese di giugno un aumento significativo delle temperature che hanno permesso un'ottima fioritura e allegagione, accompagnando la pianta all'inizio dell'invasatura. Durante il mese di agosto si sono avute alcune piogge, che hanno ristabilito un corretto equilibrio vegetativo nel vigneto, consentendo di arrivare in condizioni ottimali alla fase di maturazione, avvenuta per il Sangiovese a partire dalla prima decade di settembre. Il vino fruttato, ottenuto dalla prima fermentazione alcolica delle uve raccolte, viene aggiunto in un secondo momento del mosto proveniente da uve selezione e appassite, per ottenere il Chianti Governo di struttura piacevole, ricca e dal carattere unico.

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso, note fruttate di mora e di prugna matura si accompagnano a piacevoli sentori di spezie. L'ingresso al palato è morbido e prosegue in un sorso avvolgente e intenso. Il finale è lungo e strutturato.

Abbinamenti consigliati: grazie alla tradizionale tecnica del «governo», la sua morbidezza ed intensità aromatica si sposano bene con salumi toscani, primi al ragù, funghi, arrostiti e formaggi semi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°
Gradazione alcolica: 12,50 % vol.