

## Governo all'Uso Toscano 2015

Tenute Poggiocaro, Toscana IGT

Italie > Toscane

**Garde :**  
2 - 6 ans

**% Vol :**  
14.00°



### Cépage(s) :

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah

### Note de dégustation

**Robe :** Pourpre.

**Nez :** Aux senteurs de fruits rouges relevées par de très agréables notes épicées.

**Palais :** D'une magnifique rondeur avec des tanins souples, finale fraîche et d'une belle longueur.

### Accords mets-vin

Spaghettis à la bolognaise, barbecue ribs, côtelettes d'agneau à la moutarde, bavette de bœuf grillée.

### Vinification

Après sélection des raisins les plus sains et les plus mûrs, ceux-ci sont déposés sur des nattes (passerillage) pour les laisser flétrir durant 4 semaines. Pendant ce temps, le reste de la récolte est mis en cuve et subit une fermentation alcoolique. À la fin du passerillage, les baies sont assemblées avec le vin et elles subissent ensuite une fermentation lente dans de grandes cuves afin de donner à cet assemblage une belle plénitude, souplesse et élégance.