



Michelangelo Governo all'uso Toscano

I.G.T.

Denominazione: I.G.T. toscana
Vitigni: Alicante bouschet, Syrah
Zona di provenienza: Montespertoli (FI)
Terreno: argilloso di medio impasto
Densità impianto: 4.000 viti/ha
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Età media viti: 15 anni
Resa per ettaro: 60 qli
Bottiglie prodotte: 5.000/anno
Gradazione alcolica: 14%
Vinificazione: in rosso, separata per vitigno
Maturazione: acciaio 8 mesi
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso intenso
Profumo: frutti rossi e note speziate
Sapore: morbido e rotondo, piacevolmente fresco
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, ideale con formaggi stagionati

Name of the wine: I.G.T. toscana
Grapes varieties: Alicante bouschet, Syrah
Zone of origin: Montespertoli (FI)
Soil: medium texture soil made up of clay
Plantation density: 4.000 vines/ha
Training system: low spurred cordon
Average age of vines: 15 years
Yield per hectare: 60 quintals of grapes
Bottles produced: 5.000 per year
Alcohol content: 14,0% vol
Winemaking process: in red separately for each grapes variety
Ageing: 8 months in steel tanks
Refining: 6 months in bottle
Colour: intense red
Perfume: red fruits and spices
Flavour: soft and round, pleasantly fresh
Serving suggestions: red meats, game, ideal with aged cheeses