

## NEOCAMPANA CHIANTI DOCG GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Melini firma il **Chianti Governo all'Uso Toscano**, nato dalla riscoperta di un affascinante metodo tradizionale, basato sulla lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve appassite in "fruttaio". Una pratica ricca di storia e di territorio, interpretata da una casa vinicola che fa dell'innovazione il proprio orgoglio da oltre trecento anni.



**Le uve:** 85% sangiovese grosso, 15% uve complementari.

**Il vigneto:** uve provenienti da aree tradizionalmente vocate per felice combinazione di terreno, esposizione e clima. I vigneti, ad alta densità e di impianto relativamente recente, sono allevati a Guyot e a cordone speronato su terreni bene esposti, composti da alberese e galestro, i due tipici terreni delle zone vocate della Toscana.

**La vinificazione:** una parte delle uve, dopo accurata cernita manuale, viene fatta appassire in "fruttaio"; un attento controllo della fase di appassimento consente dopo circa tre settimane di ottenere grappoli perfettamente integri ma ricchi di zucchero. Al contempo in cantina vengono selezionate partite di vino appena svinato che riceveranno l'uva precedentemente appassita, dando origine ad un secondo processo di fermentazione. Questa lenta rifermentazione è la riscoperta e l'esaltazione di una pratica ricca di storia e di territorio: il **Governo all'Uso Toscano** che, unita ad un attento controllo delle temperature ed un sapiente utilizzo delle moderne tecniche di vinificazione consente di ottenere un vino "ricco", strutturato, dal carattere unico ed al contempo piacevole ed invitante.

**Il vino:** colore rosso rubino intenso e vivido; profumo avvolgente e complesso, con spiccate note di frutta matura (marasca e lampone) e piacevoli sentori floreali (giaggiolo, mammola); sapore pieno, corposo, morbido e fruttato, molto sapido e armonico.

**Dati analitici:** alcol 14,40%; acidità totale 5,30 g/l; pH 3,54; zuccheri 3,49 g/l; estratto 29,0 g/l.

**Conservazione ottimale:** di pronta beva, ma che saprà sorprendere dopo qualche anno.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti di salumi e formaggi assortiti, primi piatti saporiti e zuppe di verdure, grigliate di carni rosse, ma anche con il piacere di un aperitivo conviviale.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C.