TERRESCURE
ITALIA

Terrescure - Governo

Italien Toskana

2021 LOTTO UNICO
Governo all'uso Toscano I.G.T.

Weingut

Dass früher nicht alles besser war und moderne Wissenschaft und Technologie per se schlecht wären, läßt sich gerade am hyperventilierten hype um orange-wine deutlich widerlegen. Dass aber die Wiederentdeckung traditioneller Weinbereitungsverfahren unter Berücksichtigung moderner önologischer standards durchaus sinnvoll sein können, zeigt sich einmal mehr an dem zunehmenden Interesse für Governo aus der Toskana. Bei diesem Verfahren wird ein Teil normal zu einem trockenen Rotwein vergoren, ein anderer Teil der Trauben jedoch über mehrere Wochen getrocknet, angegoren und dann Ende November dem bereits durchgegorenen Wein zugegeben. Damit wird eine zweite Gärung angestoßen, die Aromatik verändert sich stark in Richtung hochreife Früchte, der Wein erhält eine extraktreiche Restsüße bei milder Säure. Diese Technik, genauer "Governo all`uso toscano" genannt, erinnert selbstverständlich an das Amarone-Verfahren, wurde aber bereits im 19. Jahrhundert von Barone Ricasoli erfunden und danach viele Jahrzehnte bei vielen Chianti-Weinen praktiziert, um heute wieder entdeckt zu werden. Einer der jungen Pioniere für modernen Governo Toscana sind Vater und Sohn Valiani mit ihrem Weingut Terrescure. Erst seit drei Jahren auf dem Markt, erzielen sie bereits überragende Erfolge, 97 bzw. 99 Punkte für quasi Erstlingsweine können sich sehen lassen.

Tipp

Fulminanter Erstlingswein vom Newcomer Terrescure. Bereits der erste Jahrgang konnte die Höchstwertung von 99 Punkten bei Luca Maroni einheimsen!

Expertise

Jahrgang:	2021
gesetzl. Herkunft:	Governo all´uso Toscano I.G.T.
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	16.20 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toskana
Rebsorten:	Sangiovese, Merlot
Ausbau:	12 Monate im großen Holzfass und 6 Monate auf der Flasche.

Vinifizierung

Die Trauben stammen aus einem einzelnen Weinberg mit sehr alten Rebstöcken. Sie werden von Hand gelesen und dann entrappt. Ein Teil des Traubenguts wird sofort gepresst und es folgt eine 14-tägige Maischegärung, im Anschluss erfolgt der Ausbau im großen Holzfass. Der kleinere Teil des Leseguts wird für 60 Tage getrocknet und dann angequetscht - nach diesem Prozess wird eine 2te Gärung mit dem noch auf der Feinhefe liegenden Grundwein und den getrockneten Trauben angestossen.

Sensorik

Intensiver Duft nach reifen Kirschen, Waldbeeren und roten Blüten. Sehr saftig und mit sanftem Taningerüst. Eine gemilderte, gut eingebundene Säure verleiht dem Wein einen tollen Trinkfluss.

Passt gut zu

Buccatini al Lardo, Agnello al Forno

Lagerfähig

10 Jahre