

GOVERNO ALL'USO TOSCANO
TOSCANA IGT



Tenuta Di Ceppaiano



Italien
Toskana



Ciliegiolo, Sangiovese, Merlot



ARTIKELBESCHREIBUNG

Rubinrot mit granatroten Reflexen zeigt sich der Governo mit Aromen von Kirsche, Pflaume und Gewürzen. Beim Governo-Verfahren wird nach der ersten Gärung getrockneter Merlot zugesetzt, wodurch eine zweite Gärung entsteht. Das sorgt für mehr Fülle, weiche Tannine und dezente Süße.



Genussempfehlung
sehr gut

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8002153240144
8002153240151

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Konzentrierter Traubenmost, Stabilisatoren (enthält Metaweinsäure und/oder Gummi arabicum), Konservierungs- und Antioxidationsmittel (Kaliummetabisulfit (E 224)), Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Energiegehalt 359 kJ / 86 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 2.1 g

Zuckergehalt 1.2 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe
enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe
enthält Sulfite

Inverkehrbringer
Castellani SPA
56025 Santa Lucia PI
IT



PRODUZENTEN-INFO

Tenuta di Ceppaiano steht für authentische toskanische Weine mit modernem Anspruch. Das Weingut vereint Tradition, Innovation und nachhaltigen Anbau zu charakterstarken Tropfen aus der renommierten Region Pisa.

Die Tenuta di Ceppaiano liegt in der malerischen Toskana nahe Pisa. Das Weingut verbindet jahrhundertealte Weinbaukultur mit zeitgemäßer Kellertechnik, um hochwertige Rot- und Weißweine zu erzeugen. Die Böden und das mediterrane Klima bieten ideale Bedingungen für Rebsorten wie Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon. Nachhaltigkeit und sorgfältige Handlese prägen die Philosophie des Hauses. Das Ergebnis sind elegante, ausdrucksstarke Weine mit typisch toskanischem Charakter, die sowohl Kenner als auch Einsteiger begeistern.