



# Corte al Passo 'Governo All'Uso Toscano' 2019 Casa Vinicola Nistri

Auch die Winzer der Toskana verstehen sich vortrefflich auf das Appassimento-Verfahren und erzeugen damit fruchtbetonte, vollmundige Weine wie diesen 98-Punkte-Governo-Best-Buy. Einer der Top-Favoriten in unserem Sortiment!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Casa Vinicola Nistri</b>
Region	<b>Toskana</b>
Rebsorte(n)	<b>Sangiovese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2026</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/99 Punkte Luca Maroni

"Für diesen Wein gibt es Jubel von allen Seiten. Luca Maroni holt für den saftigen Rosso 98 Punkte hervor." - Wine in Black

## Wine in Black-Bewertung: 96 P

Doppio Passo, Ripasso, Appassimento, Passito! Worte, die nicht nur wie eine Verdi-Arie in den Ohren klingen, sondern auch Freunde der üppigen italienischen Rotwein-Frucht in Wallung versetzen. In der Toskana heißen Weine, die man wie Amarone mit einem Teil rosiniertes Trauben herstellt, Governo. Diese haben ebenfalls eine lange Tradition, und natürlich kommt hier nichts anderes als die toskanische Edel-Rebsorte Sangiovese in den Wein. Und ein schöner Nebeneffekt ist, dass die toskanischen Governo vergleichsweise wenig kosten. Da bleiben wahrlich keine Wünsche offen.

## Tasting Note

Im Glas zeigt sich ein funkelndes Rubinrot. Sofort breitet sich in der Nase der typische Sangiovese-Duft von reifen dunklen Kirschen aus, der mit einer feinen Mandelnote einhergeht. Dazu noch dezente mild-würzige Komponenten wie Vanille und einem Hauch Zimt. Am Gaumen ist der Wein geschmeidig und von elegantem Schmelz. Die feine, gut eingebundene Weinsäure verleiht ihm im Zusammenspiel mit der runden Frucht eine charaktervolle Komplexität.

## Passt zu

Der Vinicola Nistri Corte al Passo 'Governo All'Uso Toscano' 2019 ist ein aromatisch großzügiger Wein, der klassische italienische Gerichte wie Pasta mit Ragù oder eine knusprige Steinofen-Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan perfekt ergänzt.

## Weingut

Die Casa Vinicola Fratelli Nistri liegt in Prato, rund 20 Kilometer nordwestlich von Florenz. Das Weingut wurde 1865 von Francesco Nistri gegründet und gilt als eines der ältesten Weingüter der Region. Heute leiten Mario und Piero Nistri aus der vierten Generation sowie Massimo und Fabrizio Nistri aus der fünften Generation das Weingut. Obgleich die Firmenzentrale noch in Prato liegt, ist die Kellerei im Jahr 2006 in ein neues Gebäude mit modernster Kellertechnik nach Greve gezogen, inmitten des Chianti Classico Gebietes. Das Hauptaugenmerk der Nistris liegt auf der Rebsorte Sangiovese. Die Familie erzeugt Weine der folgenden Herkunftsbezeichnungen: Chianti, Chianti Classico, Morellino di Scansano, Vernaccia di San Gimignano, Monteregio di Massa Marittima, Sangiovese IGT, Vermentino IGT.

## Vinifikation

Governo ist eine klassische Art der Weinbereitung der Chianti-Zone im Herzen der Toskana. Ganz ähnlich wie beim Appassimento wird dem jungen Wein im November nach der Ernte circa zehn Prozent Most von getrockneten Trauben zugesetzt. Dadurch wird die malolaktische Fermentation eingeleitet, die mitunter bis zum nächsten Frühjahr dauert. Die Weine werden nicht länger gelagert und gelangen innerhalb eines Jahres in den Verkauf.