



Corte al Passo 'Governo All'Uso Toscano' 2018 Casa Vinicola Nistri

Connaissez-vous les vins 'Governo' ? Il s'agit de la variante toscane classique de la méthode d'appassimento. Le vin rouge italien Vinicola Nistri Corte al Passo 'Governo All'Uso Toscano' 2018 va faire des heureux avec un rapport qualité-prix exceptionnel !

Type	Rouge
Producteur	Casa Vinicola Nistri
Région	Toscane
Cépage	Sangiovese
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Points Luca Maroni

« Luca Maroni fête cette édition 2018 avec 98 points remarquables. » - Rédaction Wine in Black

Note de la rédaction

Doppio Passo, Ripasso, Appassimento, Passito ! Voilà des mots qui non seulement font penser à une aria de Verdi, mais qui donnent le frisson aux amateurs de vins rouges italiens fruités et opulents. En Toscane, on appelle 'Governo' les vins élaborés de manière similaire aux cuvées d'Amarone (avec une partie de raisins secs). Ceux-ci sont issus d'une longue tradition et, bien entendu, sont vinifiés avec le cépage-roi toscan, le sangiovese. Cerise sur le gâteau : le Governo de Toscane est très abordable au niveau de son prix.

Note de dégustation

Il se présente paré d'une robe rouge rubis étincelante. Au nez, le parfum typique de

sangiovese fait son apparition dans l'instant : des arômes de cerise sombre bien mûre et une subtile note d'amande. S'y ajoutent des composants à la fois doux et épicés comme la vanille et un soupçon de cannelle. En bouche, le vin est soyeux, élégant et onctueux. Sa vivacité raffinée bien intégrée le dote d'une complexité bien spécifique combinée à une dimension fruitée ronde.

Accords mets & vin

La cuvée Vinicola Nistri Corte al Passo 'Governo All'Uso Toscano' 2018 est un vin généreusement aromatique qui complètera parfaitement des plats traditionnels de la cuisine italienne tels les pâtes en sauce à la viande ou encore une pizza au feu de bois avec du jambon de Parme, de la roquette et du parmesan.

Domaine

Le domaine Casa Vinicola Fratelli Nistri est situé à Prato, à environ 20 km au nord-ouest de Florence en Italie. Il a ouvert ses portes en 1865 à l'initiative de Francesco Nistri et jouit d'une réputation de l'une des plus vieilles exploitations de la région. Aujourd'hui, Mario et Piero Nistri, quatrième génération, sont aux commandes, ainsi que Fabrizio Nistri (cinquième génération). Bien que la maison-mère soit encore à Prato, le chai a déménagé en 2006 dans la ville de Greve. Le nouveau bâtiment est doté de techniques de vinification ultra-modernes. Et ce au cœur de la zone viticole Chianti Classico ! Chez les Nistri, une place toute particulière est accordée au cépage sangiovese. La famille produit des vins des appellations d'origine suivantes : Chianti, Chianti Classico, Morellino di Scansano, Vernaccia di San Gimignano, Monteregio di Massa Marittima, Sangiovese IGT, Vermentino IGT.

Un petit bijou 100 % italien

Governo est une méthode classique de vinification répandue dans la région Chianti en Toscane. Tout comme avec la méthode d'appassimento, on ajoute au jeune vin dès le mois de novembre après les vendanges environ 10 % de moût de raisins séchés. Ainsi, la fermentation malolactique est lancée et dure jusqu'au printemps. Les vins ne sont pas élevés pendant trop longtemps et sont commercialisés dans l'année.