Governo, IGT Sangiovese di Toscana, Tenuta San Leonino



«Governare» signifie ajouter des raisins sur-maturés en fin de vinification, une technique ancestrale qui arrondit le vin sans affecter son élégance et le rendant ainsi agréable à boire dans sa jeunesse. Ce vin incarne la renaissance d'une tradition toscane oubliée, alliant l'audace d'une technique ancestrale à la modernité d'un Sangiovese élégant et fruité. Issu du savoir-faire artisanal de Tenuta San Leonino, il séduit par son équilibre unique entre rondeur et austerité, offrant une expérience gustative à la fois riche et raffinée. Un hommage vibrant où chaque gorgée raconte une histoire de passion et d'innovation.

Origine: Niché au cœur de Castellina in Chianti, ce vin puise sa typicité dans des sols argileux et calcaires, baignés par un climat méditerranéen aux étés chauds et secs. Ces conditions, combinées à l'altitude des vignobles, confèrent aux raisins une maturité optimale et une fraîcheur minérale, signatures du terroir toscan.

Encépagement: 100% sangiovese

Vinification: Elaboré selon la méthode traditionnelle du Governo all'uso Toscano, il repose sur une double fermentation : après une première vinification classique, des grappes de Sangiovese légèrement passerillées sont ajoutées pour déclencher une seconde fermentation lente en fûts de 90 hl. Ce processus, prolongé jusqu'au printemps, enrichit le vin en glycérine, adoucit sa structure et préserve son élégance naturelle.

Dégustation: Sa robe rubis intense annonce un nez complexe où dominent les fruits rouges mûrs, comme la cerise noire et la mûre, subtilement rehaussés de notes épicées et d'une touche de réglisse. En bouche, il déploie une structure veloutée, portée par une belle concentration de glycerine, et une finale longue et harmonieuse où se mêlent fraîcheur et tanins soyeux.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des plats typiques de la cuisine toscane, il sublime les saveurs d'une bistecca alla fiorentina, d'un ragù de sanglier ou de pâtes aux truffes. Son profil équilibré et fruité en fait aussi un partenaire parfait pour des fromages affinés comme le Pecorino Toscano.

- Spaghetti bolognaise
- Spaghetti carbonara
- Roti de veau à l'Italienne
- Escalope « à la milanese »
- Saltimboca de veau
- Coq au vin
- ...