Governo, IGT Sangiovese di Toscana, Tenuta San Leonino

“Governare” betekent het toevoegen van overrijpe druiven aan het einde van het wijnbereidingsproces, een eeuwenoude techniek die de wijn afrondt zonder zijn elegantie aan te tasten en hem zo aangenaam maakt om jong te drinken. Deze wijn belichaamt de heropleving van een vergeten Toscaanse traditie en combineert de durf van een eeuwenoude techniek met de moderniteit van een elegante en fruitige Sangiovese. Deze wijn is het resultaat van het vakmanschap van Tenuta San Leonino en verleidt door zijn unieke evenwicht tussen rondheid en soberheid, wat zorgt voor een rijke en verfijnde smaakervaring. Een levendig eerbetoon waarbij elke slok een verhaal vertelt over passie en innovatie.

Oorsprong: Ideaal bij typische gerechten uit de Toscaanse keuken, het versterkt de smaken van een bistecca alla fiorentina, een ragù van wild zwijn of pasta met truffels. Door zijn evenwichtige en fruitige profiel past het ook perfect bij gerijpte kazen zoals Pecorino Toscano.

Druiven: 100% sangiovese

Vinificatie: Deze wijn wordt volgens de traditionele methode van Governo all'uso Toscano gemaakt en is gebaseerd op een dubbele gisting: na een eerste klassieke vinificatie worden licht gedroogde Sangiovese-druiven toegevoegd om een tweede, langzame gisting in vaten van 90 hl op gang te brengen. Dit proces, dat tot het voorjaar duurt, verrijkt de wijn met glycerine, verzacht de structuur en behoudt de natuurlijke elegantie.

Degustatie: De intense robijnrode kleur kondigt een complexe neus aan, waarin rijpe rode vruchten zoals zwarte kersen en bramen overheersen, subtiel versterkt door kruidige tonen en een vleugje zoethout. In de mond ontvouwt hij een fluweelzachte structuur, gedragen door een mooie concentratie van glycerine, en een lange, harmonieuze afdronk waarin frisheid en zijdezachte tannines samenkomen.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: 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
- Kalfsgebraad op Italiaanse wijze
- Kalfslapje "alla milanese"
- Kalfssaltimboca
- Coq au vin
- ...