



ACQUISTATO IL .....

"Governo all'uso Toscano" Toscana IGT 2021

2021

## Il toscano... con una marcia in più



Svinando

Amanti delle tradizioni, fatevi avanti. Questo, infatti, è un vino moderno, realizzato con una tecnica tradizionale antica. Una di quelle chicche che si studiano quando si frequenta il corso sommelier ma che non capita così spesso di poter provare dal vivo. Il cosiddetto "governo all'uso toscano" veniva usato un tempo per dare ai rossi toscani una sferzata di frutta e un po' di brio. In pratica si tratta di una seconda lenta fermentazione che avviene al termine della consueta fermentazione alcolica. In questo caso, però, non si ottiene aggiungendo lieviti ma del mosto ottenuto con una parte delle uve messe ad appassire subito dopo la vendemmia. Uggiano realizza questo Toscana IGT con un taglio di uve Sangiovese al 90% e Canaiolo per il 10% restante. Uve raccolte manualmente in cassette e accuratamente selezionate per essere certi di portare in cantina solo grappoli sanissimi. Ciò che si ottiene è un vino rosso di pronta beva, caratterizzato da un bel colore intenso e un invitante profumo fruttato. In bocca, poi, grazie alla pratica del 'Governo', si scopre un vino piacevolmente vivace e fruttato. E' il vino con cui accompagnare una gustosa merenda. Salame, formaggio e crostini toscani sono "la morte sua".

Che c'entra Bergamo con la Toscana, e con il Chianti? Moltissimo nel caso di Uggiano. Un gruppo di imprenditori lombardi con la passione per il vino made in Toscana inizia negli anni '70 a dar forma a Uggiano, mossi da una passione sincera per i vini del territorio. Ispirati dall'enologo di scuola francese Giuseppe Losapio, i protagonisti della nostra storia intraprendono un percorso di crescita che nel '76 li conduce a un primo importante ampliamento e al trasferimento nella verde località di San Vincenzo a Torri (FI), nel cuore della Toscana. Oggi nuove leve hanno raccolto l'eredità di Losapio, e il discorso sul vino toscano è condotto con il medesimo rigore, e con una passione che in Uggiano mai è venuta meno.

### La Vigna

**Terreno** Medio calcareo con frazione di argilla

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** 90% SANGIOVESE 10% CANAILOLO

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** di pronta beva

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Le uve sono raccolte manualmente in cassette. Prima fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C. Al termine della fermentazione alcolica tradizionale avviene una rifermentazione con mosto di uve appassite per circa 30 giorni. Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento

**Sensazioni** Vino rosso di pronta beva dal colore intenso e dal profumo fruttato. La pratica del 'Governo', ovvero la lenta rifermentazione del vino appena svinato con aggiunta di uve leggermente appassite, conferisce vivacità e rotondità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.