

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chianti Classico Riserva Le Baroncole DOCG Fattoria San Giusto a Rentenano



Riserva Chianti Classico.

Utrolig vellavet klassisk vin fra Toscana.

Alle husets vine er certificeret økologiske.

adriatvinimport.dk



Selve ejendommen er grundlagt før år 1200, og har tidligere været et nonnekloster. Gennem et ægteskab blev San Giusto a Rentenano en del af familien Martini di Cigalas tilværelse i 1914, og gik i arv til Enrico i 1956. Siden 1992 er ejendommen blevet drevet af hans børn, Luca, Francesco og Elisabetta. Luca og Francesco har ansvaret for kælder og marker, mens Elisabetta tager sig af det administrative. Fattoria San Giusto a Rentenano er hjemhørende i Gaiole, der giver nogle af de mest længelevende og velstrukturerede af alle Chianti. Idealet er at fremstille rene, præcise og varietaltro vine, der nøje udtrykker deres *territorio* eller dyrkningssted og der grønthøstes i et omfang hvor 40-50% af den potentielle høst bortskæres. Der er i alt 160 ha jord, hvoraf de 31 ha er udlagt til vinmarker, hvorfra der fremstilles i omegnen af 85.000 flasker årligt. Markerne er langt overvejende beplantet med Sangiovese, Toscanas store drue, som umiskendeligt giver de klassiske vine herfra deres store egenkarakter. De to Chianti og den sublime Percarlo er alle sikre vidnesbyrd herom. Derudover dyrkes Canaiolo, Merlot, Malvasia og Trebbiano og de to sidstnævnte anvendes til fremstillingen af ca. 2000 halvflasker af en både fortryllende og særdeles anerkendt Vinsanto af stor dybde og rigdom, der på helt traditionel vis lagres 5 år på små 50 liters egetræsfade kaldet *caratelli*. Merlot anvendes alene til La Ricolma, som er blandt Italiens bedste på denne drue. Alle vine er stærkt anmelderroste.

San Giusto a Rentenano fremstillede den første Chianti Riserva i 1975, men den første Chianti Riserva Le Baroncole er fra 2000, opkaldt efter den smukke allé, der fører op til vineriet. Luca laver den kun i de bedste år og druerne til vinen høstes da fra de mest velplacerede og ældste Sangiovese-sektioner man råder over. Den manuelle plukning foregår typisk i september, men nogle gange helt hen i oktober måned. Det er en kraftfuld, men også særdeles elegant Gaiole-Chianti, der altid afsøger grænserne for vintypens potentiale. Altid dyb, meget velstruktureret og kvalitetspræget med sin meget rene og komplekse Sangiovese-karakter. Den modner til stor skønhed og har en lang evolution på flaske. Det er ikke blot en fremragende Chianti Classico, men et stærkt udtryk for Gaiole og en verdensklasse-vin.

LOKALITET

Toscana, Chianti, Gaiole, i provinsen Siena.

TYPE

Rødvin

DRUER

97% Sangiovese, 3% Canaiolo

UDBYTTE

Ca. 0,9-1 kg druer/plante.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, certificeret i 2009.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 10.000 – 14.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Ca. 13-14 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 18-20 måneder på en kombination af 20% nye franske barriques og 500 liters tonneaux.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød. Intens, varietaltro aromatisk profil med en bred palet af duftnoter. I munden tæt, ædel, stor smagsfylde, og med en markant, men moden og smidig tanninstruktur. Smukt komponeret og fuld af velsmag.

ASSOCIATIONER

- Ribs, variationer af kirsebær
- Blå blomster, ceder, grafit
- Lakrids, læder, tobak

SERVERING

- Pappardelle alla lepre (hare)
- Rosmarinstegt lam
- Bistecca alla Fiorentina di vera Chianina
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

Velsmagende ung, men fremragende 5 – 15+ år fra høsten.

www.Fattoriasangiusto.it