

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Chianti Classico DOCG Fattoria San Giusto a Rentenano



Chianti Classico.

"Entry level" Chianti fra huset.

En smuk, elegant og aristokratisk Chianti med alle de klassiske dyder.

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 anmelderrote.

Chianti Classico er fremstillet første gang i 1981. Der anvendes udelukkende klassiske, lokale druesorter, i modsætning til en række andre Chianti-ejendomme, der vælger at inkludere franske/internationale sorter som Cabernet Sauvignon og Merlot. Vinen har en smuk og veldefineret aromatisk profil, med typetro noter af kirsebær, røde og sorte frugter, tobak, lakrids og læder. Dertil kommer en særlig mineralsk komponent og så denne særlige *speziatura* eller kryddring. I munden træder vinen frem med en distinkt tanninstruktur, der forener vinen med en fløjlsagtig tekstur, men frugten har sødme og spændstighed og det samlede udtryk er harmonisk og elegant og er et stærkt og standardsættende udtryk for Sangiovese. Der er således tale om en meget komplet og struktureret Gaiole-Chianti, helt som det forventes.

### LOKALITET

Toscana, Chianti, Gaiole, i provinsen Siena.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

### UDBYTTE

1,1 – 1,3 kg druer/plante

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, certificeret i 2009.

### ÅRLIG PRODUKTION

35.000 – 40.000 flasker årligt.  
Fremstillet første gang i 1981.

### FRA MOST TIL VIN

Ca. 13 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 12 måneder på en kombination af franske barriques og tonneaux og store botti.

### OPLEVElsen

Intenst rubinrød. Kompleks og udtryksfuld næse med røde og sorte frugter, læder og krydderier. Fuld af Sangiovese karakter. Fast og velstruktureret, men med overbevisende frugt og smagslængde. En eksemplarisk Gaiole-Chianti på referenceniveau.

### ASSOCIATIONER

- Kirsebær, brombær
- Lakrids, læder, tobak

### SERVERING

- Pappardelle med ragu af vildsvin
- Rosmarinstegt lam
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

Velsmagende ung, men fremragende 5 – 12+ år fra høsten.

www.Fattoriasangiusto.it