

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

La Ricolma Merlot di Toscana IGT Fattoria San Giusto a Rentenano



La Ricolma.

En smuk og elegant fortolkning af Merlot fra Toscana.

Bør betragtes som en reference Merlot fra Italien.

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.

La Ricolma er fremstillet første gang i 1993. Merlot er en drue med en relativt kort modningsperiode, men filosofien her er at udstrække og udskyde modningen mest muligt, for at skabe mere komplekse duft- og smagsforbindelser i druerne, blandt andet gennem det man kalder *canopy management*, dvs, håndteringen af den del af vinplanten, der er over jorden: Styling af leaf-to-fruit-ratio, tidspunkt for grønthøstning, osv. Alle processer søges forsinket, således at der kan høstes relativt sent: I starten af oktober for 2013 versionens vedkommende. Det er en Merlot af høj klasse og med en distinkt Gaiole karakter, således med mere fasthed og spændstighed i strukturen end man oplever det i mange Merlot vine. Miles fra Sideways havde næppe truet sin ven med at gå hjem, hvis han var blevet stillet La Ricolma i udsigt!

LOKALITET

Toscana, Chianti, Gaiole, i provinsen Siena. Fra ca. 1,5 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Merlot

UDBYTTE

Ca. 0,7-1 kg druer/plante.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, certificeret i 2009.

ÅRLIG PRODUKTION

2010: 3968 flasker; 200 MG.

2013: 4990 flasker; 275 MG; 12 DBMG.

FRA MOST TIL VIN

15-18 dages maceration på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagres 22 måneder på 40% nye franske barriques.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød. Skøn og nuanceret Merlot-karakter, der er formet af dyrkningsstedet. Fast, dyb og overbevisende. Stor sensuel rigdom parres med en elegant smagsfylde, der balanceres af smidige, modne tanniner og spændstighed og nerve i frugten.

ASSOCIATIONER

- Viol, mørke røde frugter og bær
- Sorte kirsebær, brombær
- Blommer, vanillin, lakrids

SERVERING

- Pappardelle alla lepre (hare)
- Rosmarinstegt lam
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Velsmagende ung, men fremragende 5-10+ år fra høsten.

www.Fattoriasangiusto.it