

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Percarlo Sangiovese di Toscana IGT Fattoria San Giusto a Rentenano



Percarlo.

En reference Sangiovese af allerhøjeste kvalitet. Måler sig med de fineste Sangiovesevine fra andre områder i Toscana.

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.

Percarlo er fremstillet første gang i 1983. Druerne selekteres klase for klase fra de ældste planter fra de 8 bedste ha med Sangiovese. De høstes relativt sent og får lov at modne udover den normale modningstid og høstudbyttet er lavt. Det giver en stofrig, potent vin, der kan antage en rosenfloral karakter og som altid har en unik varietaltypicitet, der individueres af dyrkningshabitatet: Markant struktureret, med smidige, modne tanniner, stor, næsten imponerende smagsfylde og en overbevisende længde i afslutningen. Anvendelsen af ny eg er på det seneste nedtonet og der anvendes nu en kombination af barriques og tonneaux. Percarlo er på mange måder det ypperste udtryk for Sangiovese dyrket i Gaiole og er en vin, der for længst har opnået kultstatus. Gemmes til særlige lejligheder, eller: lejligheden bliver særlig, når vinen drikkes.

### LOKALITET

Toscana, Chianti, Gaiole, i provinsen Siena.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Sangiovese

### UDBYTTE

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

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, certificeret i 2009.

### ÅRLIG PRODUKTION

2010: 15.168 flasker; 800 MG; 61 DBMG.

### FRA MOST TIL VIN

Fra 17 og op til 35 dages maceration på emaljerede cementtanke. Lagres 22 måneder på en kombination af 20% nye franske barriques og 500 liters tonneaux. Dernæst flaskelagring ca. 15 måneder.

### OPLEVElsen

Dyb rubinrød. Et betagende udtryk for Sangiovese. Karakterfuld, dyb og fængslende vin med Gaiole-struktur, balance og en skøn, nuanceret palet af duft- og smagsstoffer.

### ASSOCIATIONER

- Ribs, variationer af kirsebær
- Spiritussyltede bær og frugter
- Blommer, ceder, grafit, læder
- Lakrids, tobak, underskov

### SERVERING

- Pappardelle al cinghiale
- Stegt og grillet rødt kød, lam

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALER

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

[www.Fattoriasangiusto.it](http://www.Fattoriasangiusto.it)