

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Vin San Giusto DOC Fattoria San Giusto a Rentenano



Vin San Giusto.

Ekstrem fortolkning af Vinsanto-typen. Det ultra høje sukkerindhold ligger blandt de sødeste vine i hele verden. Ekstrem koncentration og viskositet.

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.

Vin San Giusto er fremstillet første gang i 1979. Vinsanto – måske: *den hellige vin*, idet navnets oprindelse er omdiskuteret - er en klassisk toscansk og vel også umbrisk dessert- eller meditationsvin, der kan variere fra det helt tørre til det meget søde. Vin San Giusto hører til sidstnævnte og indeholder vanligvis mellem 400-500 gram sukker pr. liter. Perfekt modnede druer tørres 120-140 dage i kasser i et *appassitoio*, hvor de dehydrerer og sukkerindholdet koncentrerer. Rosinerne presses og fyldes i såkaldte *caratelli*, små fad af kastanie og eg på 60, 75 og 120 liters kapacitet. Fadene forsegles og placeres på et loft – et *vinsantaia* - med stor temperatur-variation, hvor vinen gærer og udvikles i sammenlagt 6 år. I denne periode fordamper 30-40% af vinen. Vin San Giusto er ganske unik og er en veritabel eksplosion af duft- og smagsstoffer.

LOKALITET

Toscana, Chianti, Gaiole, i provinsen Siena.

TYPE

Sød dessertvin

DRUER

90-93% Malvasia, 7-10% Trebbiano Toscano. Manuel høst

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, certificeret i 2009.

ÅRLIG PRODUKTION

2006: 523 liter; 2007: 699 liter; 2008: 877 liter.

FRA MOST TIL VIN

Se tekst. Vinen laver langt hen ad vejen sig selv. Der tilsættes ikke svovl i processen. Den færdige vin tappes på 0,375 ltr. flasker og frigives efter 18 måneder.

OPLEVELSEN

Dyb rødfarve. Egenartet, appellerende og sanseudfordrende næse med intensitet og dybde. Ganske sødmefuld, moderat alkohol og meget fin syrespændstighed. Stor smagsfylde og længde.

ASSOCIATIONER

- Champignon, orangeblomst
- Kandiserede pecannødder
- Honning, bivoks, brioche
- Urter

SERVERING

- Semifreddo med karamel
- Frugtærter, nøddetærter
- Parmigiano R., Gorgonzola

Serveringstemperatur: 5-8° C.

POTENTIALE

Drikkeklar, men lang flaskeevolution, 15+ år.

www.Fattoriasangiusto.it