

2023 Chianti Classico

San Giusto a Rentennano

San Giusto a Rentennano

Familien Martini di Cigala driver San Giusto a Rentennano i Gaiole in Chianti. Her laver de kun vin af egne druer og arbejder økologisk i markerne. Sangiovese er omdrejningspunktet, men familien dyrker også merlot og hvide druer til sød vin. En stor del af markarbejdet udføres i hånden, og klaserne tyndes ud for at hjælpe de tilbageværende druer til fuld modenhed. I kælderen gærer vinene med naturligt forekommende gær.

Chianti Classico

Chianti Classico hører hjemme i det historiske Chianti i Toscana, mellem Firenze og Siena. Appellationen er selvstændig og adskilt fra Chianti DOCG. Vinmarkerne ligger på bakker mellem skov og olivenlunde, hvor højden og de kølige nætter giver Sangiovese tid til at modne. Druen er vinens grundlag og giver typisk kirsebær, urter, frisk syre og tydelige tanniner. Jordbunden varierer med blandt andet kalkrig alberese, skifret galestro og sandsten, og stilen ændrer sig med markernes placering og producentens arbejde. Flaskerne kendes på den sorte hane, Gallo Nero. Chianti Classico laves også som Riserva og Gran Selezione med krav om længere lagring.

Vinen

Årgang 2023 af San Giustos Chianti Classico bygger på den samme præcise ramme som husets øvrige udgaver: 95 procent Sangiovese og 5 procent Canaiolo, håndhøstet i Gaiole. Gæringen foregår i cement eller stål med omtrent to ugers skindkontakt, før vinen modnes omkring 10-12 måneder i store fade og 500-liters tonneaux. Sangiovese giver høj syre og tydelig tannin, mens den lille del Canaiolo gør midten mere smidig. Årgangens friskhed gør vinen levende ved bordet, men kældearbejdet giver samtidig nok dybde til, at den ikke blot bliver en hurtig pastavin. Server til pasta med tomat, pancetta og pecorino, hvor syren møder saucen, og tanninen finder modspil i både kød og ost. Det er den klassiske, direkte vej ind i San Giustos stil: stedfast, tør og bygget til mad uden Riservaens ekstra tyngde eller Percarlos lange tidshorisont.

Primære aromaer: Kirsebær, hindbær, tørrede urter, viol, lakrids og let krydret nuance.

Madforslag: Prøv til pasta med tomat og pancetta og pecorino.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



2023



Rødvin



Sangiovese



Toscana
Italiaen