

2024 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.

Toscana

Toscana ligger i det centrale Italien mellem Appenninerne og Det Tyrrenske Hav. Vinmarkerne følger især de bølgede bakker, hvor højde, eksponering og forskellen mellem dag- og nattemperatur hjælper druerne med at bevare syre gennem den varme vækstsæson. Sangiovese er områdets vigtigste drue og danner grundlag for blandt andet Chianti Classico, Brunello di Montalcino og Vino Nobile di Montepulciano, men Toscana rummer også kystvine på internationale druer, hvide vine på Vernaccia, Vermentino og Trebbiano samt Vin Santo. Jordbunden skifter markant fra kalkholdige og skiferprægede bakkesider til ler, sand, marine aflejringer og vulkanske zoner.

Vinen

Blandingen af 95 procent Sangiovese og 5 procent Canaiolo er håndplukket og vinificeret med omkring to ugers skindkontakt. Efterfølgende modning i fade og tonneaux i cirka 10-12 måneder giver struktur uden at lægge låg på den friske syre. Årgang 2024 er en tør, balanceret Chianti Classico med middelfylde og tydelig tannin, som allerede passer godt til tomat, pasta og braiseret kød. Den er klassisk i formen, men har San Giustos særlige præcision og ro.

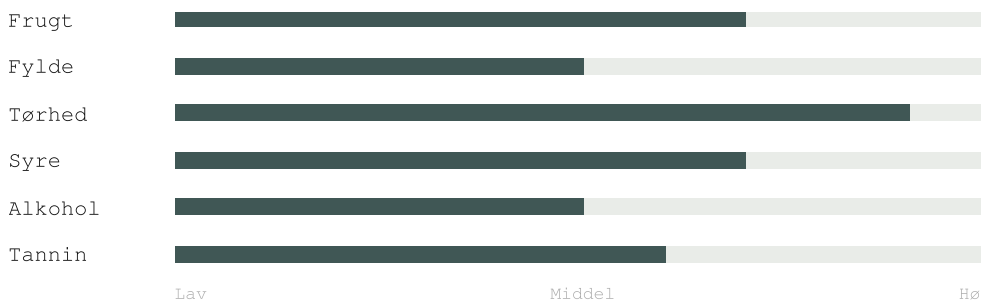
Primære aromaer: Kirsebær, blommer, violer, lakrids, læder, mentol og mokka.

Madforslag: Prøv til pappardelle med langtidsbraiseret okseragù og tomat og parmesan.

Servering: Serveres ved cirka 17° i Universalglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2031.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Sangiovese,
Canaiolo



Toscana
Italien