

2023 Le Baroncole Riserva

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

Le Baroncole samler 97 procent Sangiovese og 3 procent Canaiolo i en klassisk Chianti Classico Riserva. En maceration på omkring 18-20 dage efterfølges af 16-20 måneder i fransk eg og cirka seks måneders flaskelagring. Det løfter vinen fra frisk Chianti til en dybere og mere fast form med tydelig tannin, vedvarende syre og god lagringsevne. Årgang 2023 kan nydes med luft nu, men har struktur nok til at vinde yderligere ro og sammenhæng i kælderen.

Primære aromaer:

Mørke kirsebær, blomster, blodappelsin, tørrede violer, lakrids, mokka, cedertræ og læder.

Madforslag:

Prøv til stegt entrecôte med rosmarinkartofler og bagte tomater.

Servering:

Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst mellem 2026 - 2033 og skal på karaffel i 30 minutter.



Smagsprofil



2023



Rødvin



Sangiovese,
Canaiolo



Toscana
Italien