

2022 Percarlo

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

En koncentreret og seriøs Sangiovese med tæt struktur, markant tannin og den syre, der holder den tunge fylde på plads. Druerne udvælges klasse for klasse fra husets bedste parceller, og udbyttet holdes meget lavt. Lang skindkontakt og omtrent 22 måneders modning i fransk eg bygger en vin med stor dybde og fast rygrad. Årgang 2022 fremstår intens og lagringsværdig, men stadig formet af præcision frem for tyngde alene.

Primære aromaer:	Mørke kirsebær, granatæble, blodappelsin, bergamot, rosenblade, cedertræ, læder og kanel.
Madforslag:	Prøv til grillet ribeye med rosmarinkartofler og stegte svampe.
Servering:	Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas. Drikkes bedst mellem 2028 - 2040 og skal på karaffel i 1 time.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2022



Rødvin



Sangiovese



Toscana
Italien