

Passion for Vin

SAN GIUSTO A RENTENNANO CHIANTI CLASSICO



San Giusto di Rentennano er grundlagt i 1956 af Enrico Martini di Cigala, og befinder i den historiske kommune Gaiole in Chianti, i Siena-provinsen. Siden 1992 er ejendommen blevet drevet af Enricos børn, Luca, Francesco og Elisabetta. Luca og Francesco har ansvaret for kældrene og vinmarkerne, mens Elisabetta står for det administrative. Ejendommen råder over i alt 160 ha jord, heraf er 31 ha udlagt som vinmarker, 11 ha. med oliventræer, 40 ha. med skov, og resten til korn og græsning. Der fremstilles ca. 55.000 flasker årligt, hvilket placerer Rentennano blandt Chiantis relativt små producenter. Markerne består af forskellige jordtyper med det tilfælles, at de er rige på mineralske komponenter, sand, kalk, alkali og ler. Mikroklimaet er kendetegnet ved betydelige forskelle på dag- og nattetemperaturerne, hvilket sikrer modne druer med en fantastisk friskhed i aromaerne. Alle vinmarker dyrkes økologisk og har en usædvanlig gunstig eksponering. De er overvejende beplantet med Toscanas store Sangiovese drue, som giver Chiantien sin karakter. Der findes ligeledes små parceller med Canaiolo, Malvasia og Trebbiano. De to sidstnævnte anvendes til ejendommens fortryllende Vinsanto.

Ambitionsniveauet på Rentennano er højt, og målet er at fremstille nuancerede, præcise og koncentrerede vine, der nøje udtrykker deres "territorio". Rentennano fremstiller klassiske Gaiole-Chiantier, som er rige på frugt og med en usædvanlig dybde og karakter. Smagsprofilen rummer typisk fine noter af kirsebær og sorte frugter, lakrids, læder, tobak og så den superappetitive og særlige mineralske komponent, der kendetegner topvinene fra Gaiole.

Rentennanos Chianti Classico fremstilles på næsten ren Sangiovese. Fra og med årgang 2000 fremstiller Rentennano i gode år sin fremragende Chianti Classico Riserva Le Baroncole fra nogle af ejendommens bedste og ældste vinstokke.

San Giusto a Rentennano Chianti Classico er fremstillet af 95% Sangiovese og 5% Canaiolo-druer, der håndplukkes ved optimal modenhed. Druerne håndsorteres og gæres i ca. 14 dage. Under gæringen anvendes en kombination af ompumpning af mosten, ligesom drueskindet stødes ned i den gærende most for at udvinde alle de bedste kvaliteter fra druerne. Den unge vin lagres herefter i 10 – 12 måneder i et mix af små og 500 liters fade. Du får en vidunderlig Chianti Classico med superb renhed i frugten, der giver mindelser om kirsebær, hindbær såvel som en lækker mineralsk karakter. Balanceret og frugtagtig med friske, faste tanniner. 2018 årgangen har fået fantastiske 93 point hos RobertParker.

Passion for Vin