



2018 Percarlo - San Giusto A Rentennano

FAL98 WA95

Der San Giusto a Rentennano Percarlo IGT wird sich aber in den nächsten Jahren noch schön entwickeln, ist aber bereits jetzt perfekt zu trinken.



San Giusto a Rentennano

San Giusto ist seit 1957 in Besitz von Enrico Martini di Cigala und nachfolgend heute Besitz seiner Kinder. Francesco, Luca und Elisabetta sind für das Weingut zuständig.

Die Ländereien erstrecken sich über eine Fläche von 160 Hektaren. Davon sind etwa 40 ha Mischwald, 78 ha Saat- und Weideland sowie Wiesenflächen, 11 ha Olivenhaine und 31ha Weinberge. Die Bodenbeschaffenheit ist sehr unterschiedlich: von Tuffstein mit mehr als 70% Sand, über Lehm, Tonerde, alkalisch-subalkalisch bis hin zum Kalksteinboden. Die Böden bleiben auch in sehr trockenen Jahren ausreichend frisch. Die durchschnittliche Höhe des Landes liegt bei etwa 270 m über dem Meeresspiegel. Das besondere Mikroklima ist geprägt von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und die Temperaturen während der Weinernte sind oft noch sehr warm. Die Weinberge befinden sich alle in besonders günstig ausgerichteten Lagen.

Die Arbeitsvorgänge im Feld werden weitgehend manuell und mit großer Sorgfalt durchgeführt. Die Weine in San Giusto a Rentennano werden aus Trauben erzeugt, die ausschließlich auf eigenem Grund wachsen. Pflanzenschutzmittel kommen sparsam und nach den Kriterien der biologischen Landwirtschaft zum Einsatz. In den Monaten Juli/August werden die Trauben beschnitten und ihr ursprünglicher Bestand wird je nach Notwendigkeit des einzelnen Jahrganges um etwa 30 bis 50% reduziert. Das Weingut betreibt biologischen Anbau.

ITALIEN

Toscana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißweine der Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo - ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super - Toskanern wie zum Beispiel: Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.