



## Chianti Classico 2009 San Giusto a Rentennano

**VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

### Commentaires

Le millésime 2009 se caractérise en Toscane par une saison très chaude et ensoleillée, mais certains vignobles ont pu souffrir de la sécheresse et du manque d'eau. Les viticulteurs les plus attentifs et expérimentés, comme Luca Martini di Cigala à San Giusto, ont su déjouer les difficultés de ce type de millésime.

### Vendanges

24 septembre au 8 octobre 2009

**Appellation** : Chianti Classico

**Cépages** : 95% Sangiovese, 5% Canaiolo

**Vinification** : La récolte de chaque vignoble est vinifiée séparément. Après égrappage, la fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes. Le jus de presse est ajouté. De légers pigeages et remontages sont effectués.

**Macération**: En cuves inox pendant 14 jours.

**Fermentation alcoolique** : 20 jours en cuve inox

**Fermentation malolactique**: juste après la fermentation alcoolique, en barriques et en foudres.

**Elevage**: 12 mois en barriques de chêne français et en foudres.

**Vieillessement** : 4 ou 5 mois en bouteille avant commercialisation.

**Mise en bouteille** : Février 2011

**Production totale**: 40640 bouteilles

**Alcool** : 14%

**Acidité totale** : 5.5 g/l

**Ph** : 3.39

### Note de dégustation

Un vin très accessible dans sa jeunesse, aux notes de fruits rouges, violette et myrtilles. Rond et bien mûr, il se montre gourmand, avec une excellente franchise et intensité de fruit. L'acidité naturelle du sangiovese lui apporte un très bon équilibre. Il sera au mieux en accompagnement de plats de pâtes, de lasagnes, de viandes rouges ou blanches ou même de fromages.

Température de service : 16-18°C

**A boire entre** : 2011 et 2016