



Bezeichnung: „Percarlo“ Toscana IGT, Fattoria San Giusto a Rentennano

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

In der Toskana zwischen dem Umland von Siena und Florenz liegt das 30-ha-Weingut San Giusto a Rentennano (der Name ist etruskischer Herkunft), welches sich auf einem Hügel über dem Oberlauf des Flusses Arbia erhebt. Das uralte Zisterzienserkloster liegt inmitten des ursprünglichen Chianti Classico Gebietes. Hier produziert die Familie Martini di Cigala hervorragende, teils biologisch angebaute, Weine. Das Flugschiff, der „Percarlo“ wird aus 100% Sangiovese-Trauben hergestellt, die aus 6 Crû-Parzellen der Weinberge stammen und oft jenseits des herkömmlichen Reifegrades geerntet werden. Nach einer 2-3-wöchigen Maischegärung mit „rimontaggio“ (Überschwallen des Tresterhutes zur Auslaugung der Tannine) erfolgt das Pressen des Tresters. Danach reift der Wein für 20-22 Monate in französischen Barriques. Nach dem Abfüllen wird er noch mindestens 6 Monate in der Flasche verfeinert, bevor er verkauft wird.

Farbe: dunkles kirschrot mit violetten Reflexen

Geruch: In der Nase haben wir einen vollen, kräftigen Duft eines reinen Sangiovese-Weins. Aromen nach dunklen Kirschen und Pflaumen paaren sich mit würzigen Noten nach Vanille, Lakritz, Schokolade und dem charakteristischen leichten Veilchen-Touch.

Geschmack: Im Mund ist der Percarlo sehr ausgewogen und voll. Kräftige Tannine paaren sich mit der typisch ausgeprägten Säure des Sangiovese. Die Aromen der Früchte, sowie der Würzaromen treten sehr gut hervor.

Lagerung: 10-15 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser kräftige Wein ist eine der Ikonen der Toskana. Durch seine kraftvolle Art ist er ein toller Begleiter für alle kräftigen Fleischgerichte, wie z.B. mit Kräutern marinierte Wildschweinsteaks. Aber auch alle anderen Arten von Wildfleisch wie z.B. geschmorter Kaninchenrücken mit Oliven oder geschmorte Kalbsbäckchen bieten einen guten Gegenpart zu diesem Wein.