



Fattoria San Giusto a Rentennano

Chianti Classico San Giusto a Rentennano 2020

Italia > Toscana > Chianti Classico
95% Sangiovese, 5% Canaiolo

About us

San Giusto a Rentennano (nome di origine etrusca), si affaccia sull'alto corso del fiume Arbia nella parte più meridionale del Chianti Classico. Antichissimo monastero cistercense, poi indomito fortilizio, fu segnato a confine tra contadi di Siena e Firenze, secondo un trattato risalente a 1204. Del castello si possono vedere ancora le merlature guelfe del muro di cinta, le massicce mura a Barbacane e le cantine interrato, ancora oggi utilizzate per la maturazione dei vini in botte. È di proprietà della famiglia Martini di Cigala dal 1914.

Vinification

It is fermented in glazed concrete and stainless steel vats for about 14 days. During fermentation the skins and must are pumped-over and punched-down a number of times to extract the maximum qualities from the grapes. After the wine has been racked, the skins are soft-pressed in an horizontal press and the juice thus obtained is added to the wine. Malolatic fermentation is stimulated by heating the building where the vats are stored.

Quality: Vini DOCG



Organic

