



Felsina Berardenga

Né sur les pentes de Castelnuovo Berardenga (400-420 m), Rancia conjugue fruit mûr et précision minérale, dévoilant cèdre et tabac. Structure noble, toucher soyeux, finale sapide et persistante.

FÈLSINA

Toscane, Italie

Région et vignobles

À l'extrême sud du Chianti Classico, **Castelnuovo Berardenga** bénéficie de journées chaudes et de nuits ventilées venues des Crete Senesi. L'altitude de **400-420 m** tempère la maturité, préservant acidité et définition aromatique. L'exposition **sud-ouest** favorise des tanins mûrs sans lourdeur, tandis que la lumière de l'après-midi sublime la concentration. Les sols mêlent **alberese** calcaire et veines de **galestro** marneux, pauvres et drainants, qui signent la tension ferrugineuse et la droiture minérale du vin.

Rancia couvre environ **6,25 ha** sur le versant de Poggio a Rancia. Plantations denses (~5 400 pieds/ha), taille en cordon bilatéral, vendanges exclusivement manuelles, généralement début octobre. Les sélections massales issues des vieilles vignes perpétuent la diversité génétique et l'identité du lieu, assurant des baies petites, des pellicules épaisses et une intensité phénolique remarquable — fondations d'une Riserva taillée pour le temps.

Vinification

Rancia Riserva est **100 % Sangiovese**. Après tri sévère et égrappage, la fermentation-macération s'effectue en inox pendant **16-20 jours** à **28-30 °C**, avec remontages et pigeages programmés pour une extraction fine et régulière. La conduite des températures maintient la pureté des fruits rouges et l'empreinte épicée du cépage.

L'élevage se poursuit en **fûts de chêne français neufs** pendant **18-20 mois**, apportant structure et une patine de cèdre et d'épices douces, puis un affinage en bouteille de **6-8 mois** avant mise en marché. Cet élevage souligne l'ossature calcaire et polit les tanins sans masquer l'énergie saline du terroir.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Sangiovese



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Chianti Classico Rancia Riserva 2015

Notes de dégustation

- **Color:** Rubis profond aux reflets grenat, brillant et concentré.
- **Aroma:** Cerise noire, prune et violette, soulignées d'orange sanguine, cèdre, tabac, anis et une nuance minérale ferreuse, avec touches de sauge et de rose sèche.
- **Palate:** Corps moyen à plein, acidité vive, tanins crayeux et serrés. Cœur de cerise et mûre, accents de graphite, cuir et épices douces ; finale longue, savoureuse, aux échos balsamiques et zeste d'agrumes.

Le saviez-vous ?

Le nom « Rancia » vient d'une ancienne **grancia** bénédictine (ferme/grenier) située sur le site. Premier millésime embouteillé en **1983** ; les sélections massales des vieilles vignes continuent d'orienter les replantations, garantissant une filiation gustative intacte.

Idées d'accords mets-vin

- **Bistecca alla Fiorentina** - l'acidité et la trame minérale tranchent le gras ; les tanins répondent au charbonné.
- **Pappardelle au ragù de sanglier** - écho aux notes herbacées et épicées du Sangiovese, qui embrassent le gibier et le romarin-genièvre.
- **Pecorino Toscano affiné** - salinité et noix se marient au noyau de cerise et à la fermeté tannique.
- **Épaule d'agneau rôtie aux herbes** - le romarin et l'ail dialoguent avec le cèdre, le tabac et la gourmandise du fruit.



James Suckling (JS) : 95 Points (2015)

Plenty of dark plums, black cherries, blackberry pie, cedar, tobacco and a hint of orange rind. There's a real vitality to the palate, which is so well carved out by firm, savory tannins and seriously bright acidity. A chewy finish. Drink in 2022.



Wine Spectator (WS) : 94 Points (2015)

The fine cherry, plum, leather and spice flavors pick up accents of chocolate, earth and mineral as this red gathers steam. Builds to a firmly structured finish, where sweet fruit and dusty tannins linger. Drink now through 2028.



FÈLSINA

Chianti Classico Rancia Riserva 2015



Robert Parker (RP) : 94 Points (2015)

The 2015 Chianti Classico Riserva Rancia is a tremendous wine with an impactful yet very elegant bouquet. The central theme here is darkness and richness, and you get both of those things to the extent that Sangiovese can offer. The magic here is that Sangiovese sticks stubbornly to its inner grace and elegance, especially in a classic vintage such as this. Gravel alberese soils add to the wine's overall sharpness and detailed focus. There is a touch of sweet cherry confit ripeness on the close. Some 40,000 bottles were made.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM