

Felsina Berardenga

Rancia Riserva de Fèlsina est un Chianti Classico monocépage exceptionnel qui capture l'élégance, l'intensité et la complexité du Sangiovese dans la région du Chianti.

FÈLSINA

Chianti Classico Rancia Riserva 2021

Toscane, Italie



Région et Vignobles

Rancia Riserva est produit à partir de **100 % Sangiovese**, issu exclusivement du vignoble Rancia, situé à **Castelnuovo Berardenga** dans la zone du Chianti Classico. Ce vignoble tire son nom de l'ancienne **ferme Rancia**, qui fut autrefois un monastère bénédictin, reliant ainsi le vin à l'héritage historique de la région. Situé à une **altitude comprise entre 400 et 420 mètres** avec une exposition sud-ouest, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement idéal et de pentes bien ventilées, favorisant des conditions de maturation optimales.

Les sols de Rancia, riches en **alberese calcaire** et en marne galestro, typiques de Castelnuovo Berardenga, apportent au vin une minéralité intense et une structure affirmée. Les vignes sont plantées densément, avec environ **5 400 pieds par hectare**, et les parcelles les plus récentes utilisent des sélections massales issues des vieilles vignes de Rancia, garantissant la continuité du caractère distinctif du vignoble.

Vinification

Rancia Riserva est élaboré avec soin pour préserver l'essence du terroir de Rancia. Les grappes de Sangiovese sont **vendangées à la main**, soigneusement sélectionnées, éraflées, puis pressées délicatement. La fermentation et la macération se déroulent en cuves inox pendant **16 à 20 jours** à des températures contrôlées de **28-30°C**, avec des remontages et des pigeages réguliers pour une extraction équilibrée.

En mars ou avril, le vin est transféré dans des **barriques neuves de chêne français** pour un élevage de **18 à 20 mois**. Ce vieillissement en fût apporte complexité et structure, tout en adoucissant les tanins, permettant ainsi au vin de développer sa profondeur caractéristique. Après l'élevage en barrique, le vin est assemblé, mis en bouteille, puis vieilli en bouteille pendant **6 à 8 mois**, renforçant son intégration et son raffinement.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Sangiovese

FÈLSINA

Chianti Classico Rancia Riserva 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond avec des reflets intenses.
- **Nez** : Bouquet complexe et épicé avec des notes florales, des touches de baies rouges et noires sauvages, des nuances minérales et des accents grillés subtils.
- **Bouche** : Des éléments épicés se retrouvent en bouche, avec des tanins jeunes, denses et souples. La finale est vigoureuse, tendue et riche en saveurs, soutenue par une acidité vive qui promet une grande capacité de garde.

Le saviez-vous ?

Rancia Riserva a été produit pour la première fois en **1983** et est devenu l'une des expressions les plus emblématiques de Fèlsina. Son nom et son héritage sont liés à l'ancienne ferme Rancia, un symbole du respect du domaine pour la tradition et l'histoire, ancrant ce vin dans le riche héritage du Chianti Classico.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Pappardelle au ragù de sanglier** : Les saveurs terreuses du sanglier s'accordent parfaitement avec la structure et le profil épicé de Rancia.
- **Risotto aux cèpes** : La minéralité du vin et sa profondeur enrichissent les saveurs umami des cèpes, pour un accord harmonieux.
- **Parmigiano-Reggiano affiné** : Les tanins robustes et l'acidité du vin équilibrent le caractère intense et noisetté de ce fromage italien emblématique.
- **Agneau rôti à la toscane avec romarin et ail** : Les saveurs herbacées et fruitées du vin se marient aux arômes savoureux de l'agneau et des herbes.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)

The 2020 Chianti Classico Riserva Rancia shows beautiful minerality with dusty notes of crushed limestone or flint. This is the wine's special signature, and it shines through in a warm vintage such as this. Rancia also offers an upfront quality of red and purple fruit tones. The 2020 vintage displays pretty concentration and richness with wild cherry and plum, but ultimately the wine leaves you with that elegant mineral sendoff. Rancia will require extra bottle age.

95 James Suckling

James Suckling (JS) : 95 Points (2019)

Darker fruit on the nose with walnut, spice box, incense and espresso bean, too. Medium-bodied, firm and structured with polished tannins and a creamy, compact mid-palate. Quality dark oak spice throughout. Long and rich. (7/2022)

94 JEB DUNNUCK

Jeb Dunnuck (JD) : 94 Points (2019)

Amplified even further is the 2019 Chianti Classico Riserva Rancia, which offers up a musky cologne of cedar, cherry licorice, cracked pepper, and menthol. It is medium to full bodied, with a rich tannin structure, a broad mid-palate, and a long, fragrant finish. This will certainly be a wine that needs time in cellar and will continue to improve over the coming 10-15 years. (AF) (1/2023)

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM