

## Brolio Vin Santo del Chianti Classico 50cl Italia, Toscana



Produsent: Barone Ricasoli  
Råstoff: 95% Malvasia, 5% Sangiovese  
Bruksområder: 🍷 🍷

### Beskrivelse:

Gylden rav farge. På nesene har vinen preg av mandler og ristede hasselnøtter. Søt inngang med balansert syre. Lang og kompleks smak med en fløyelsmyk avslutning. Et sant uttrykk av Toscana og tradisjon.

### Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra vinmarkene i Chianti Classico, Toscana fra 280 til 490 meter over havet. Druene høstes sent inn under innhøstingen for at sukkerinnholdet skal være på sitt høyeste for å sikre at druene klarer en lang modningsprosess som vinen har. Druelasene blir hengt opp for at druene skal delvis tørke i flere måneder. Deretter blir de forsiktig presset og lagt på eikefat i 12-18 mnd.

### Øvrig informasjon:

Baron Bettino Ricasoli var en fremsynt vin-entreprenør, samt en hovedperson i den italienske Risorgimento og promotør av Chianti. Etter mange års forskning og eksperimenter skrev han ned sin formel i et brev i 1872. I 1141 overtok Ricasoli familien slottet Brolio. Utviklingen av vindyrking i Brolio av Ricasoli-familien har svært gamle og veldokumenterte røtter. Vinprodusenten er en av de fire eldste i verden og den eldste i Italia.

*Prøv gjerne denne dessertvin til vellagrede og smaksrike oster. Passer også til tørket frukt som svsker, fiken og dadler. God til italienske kjeks og kaker som cantucci og panettone.*