

Vinoterra

Ricasoli Chianti

Toscana, Italia



Produsent: Barone Ricasoli

Råstoff: 94% Sangiovese , 6% Canaiolo

Bruksområder: 🍷 🍷 🍷

Spesifikasjon: Basis, kat. 6

Pris vinmonopolet: 139,90

Vinmonopol nr: 1556901

Beskrivelse:

Dyp rød farge. På nesen har den preg av røde og mørke bær, litt krydder og røyk. På smaken har den friskt preg av røde bær og krydder. Fast ettersmak.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra vinmarkene rundt Brolio i Toscana. Etter at druene og stilkene separeres fermenteres vinen på temperaturkontrollerte tanker mellom 30-32 grader. 8 dager masserasjon. Vinen lagres i ståltank opp mot ett år.

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.

Passer til svin, kylling, lettere retter med småvilt og okse. Nytes gjerne alene.