

Nyhet i BU 4 September 2018

Barone Ricasoli Brolio Bianco

Italia, Toscana

Produsent: Barone Ricasoli

Råstoff: 75% Sauv. Blanc, 20% Chardonnay, 5% Malvasia

Bruksområder:    

Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Pris vinmonopolet: 179,90

Vinmonopol nr: 2901601



Beskrivelse:

Strågul farge. På nesen avdekker vinen intense aromaer av honningmelon, sitrus frukt med hint av vanilje. I munnen er den rund, fløyelsmyk med en lang ettersmak. Det er en kompleks vin med distinkt personlighet og utpreget mineralitet etter flere år i flasken før salg.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra de beste vinmarkene rundt Siena, Toscana. Druene får noen timer med kald masserasjon før fermenteringen settes i gang på lav temperatur, mellom 12 og 16 grader.

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.

*Nytes til fisk, skalldyr, salater eller kyllingretter. Smaker også
fortreffelig alene.*