

# Vinoterra

---

## Barone Ricasoli Formulæ BIB Italia, Toscana

Produsent: Barone Ricasoli  
Råstoff: 100% Sangiovese  
Bruksområder: 🍷 🍷 🍷 🍷  
Spesifikasjon: Basis, kat. 4

Vinmonopol nr: 4526806



### Beskrivelse:

Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft med rene toner av røde bær samt hint av urter. I munnen har vinen god fylde med hint av krydder og vanilje, med ett friskt preg av bær. Behagelig og balansert. Dette er en tiltalende vin med god konsentrasjon og lang finish.

### 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. 10 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 godt til grillmat eller retter med svin, storfe eller sau/lam. Kan gjerne nytes alene.***