

**Nyhet BU fra 6 Juli 2018**

## **Barone Ricasoli Torricella**

Italia, Toscana



Produsent: Barone Ricasoli

Råstoff: 75% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc

Bruksområder:

Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Pris vinmonopolet: 199,90

Vinmonopol nr: 4473601

### **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 i Toscana. Druene får noen timer med skall masserasjon uten oksygen før fermenteringen settes i gang på lav temperatur, mellom 12 og 16 grader. Chardonnay får 9 måneder på franske eikefat med skall kontakt, mens Sauvignon Blanc lagres 9 måneder i ståltank.

### **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.