

Brolio Chianti Classico DOCG Magnum

Italia, Toscana



Produsent: Barone Ricasoli
Råstoff: 80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Bruksområder: 🍷 🍷 🍷 🍷
Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Vinmonopol nr: 69905

Beskrivelse:

Mørk rubinrød farge. Frisk og intens duft av små røde bær, vanilje og lakris. I munnen har vinen god kompleksitet med fløyelsmyke toner av krydder og lakris samt utpreget mineralitet i ettersmaken, typisk for området. Dette er en tiltalende vin med god konsentrasjon og lang finish.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra vinmarkene i Brolio, Toscana fra 280 til 490 meter over havet. Etter at druene og stilkene separeres fermenteres vinen på temperaturkontrollerte tanker mellom 24-27 grader med 12 til 16 dager masserasjon på skallet. Vinen lagres 9 måneder på eikefat og deretter 3-6 måneder på flaske før salg.

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 retter med lam, småvilt og rødt kjøtt. Meget god til ost!