

Castello di Brolio Chianti Classico

Italia, Toscana



Produsent: Barone Ricasoli

Råstoff: 90% Sangiovese, 5% Cab. Sauv., 5% Petit Verdot

Bruksområder: 🇮🇹 🍷 🍷

Spesifikasjon: Bestillingsutvalget

Pris vinmonopolet: 369,90

Vinmonopol nr: 4198701

Beskrivelse:

Intens rubin rød farge. Bouqueten, umiskjennelig, men elegant, uttrykker kompleksiteten av blomsteraktige aromaer og moden rød frukt, lakris, vanilje og sjokolade. Smaken er rik og fyldig med myke tanniner. Etter smaken er meget lang med ett autentisk uttrykk for jordmonnet i "Brolio".

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra vinmarkene i Brolio, Toscana fra 280 til 490 meter over havet. Etter avstilkning og pressing setter man i gang malolaktisk fermentation i temperatur kontrollerte tanker. Vinen blir lagret på franske eikefat i 21 måneder, hvorav 20% er nye eikefat.

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, storvilt og rødt kjøtt.