

Barone Ricasoli Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva

Italia, Toscana

Produsent: Barone Ricasoli
Råstoff: 96% Sangiovese, 4% Canaiolo
Bruksområder: 🍷 🍷
Spesifikasjon: Basis, kat. 6
Pris vinmonopolet: 200,00
Vinmonopol nr: 4509001



Beskrivelse:

Dyp rubinrød farge. Frisk og intens duft av røde bær og fioler. I munnen har vinen god kompleksitet med myke toner av krydder og vanilje samt velbalanserte tanniner og syre. Vinen er konsentrert og kompleks med ett elegant uttrykk, typisk for Chianti Classico Riserva.

Vinifikasjon:

Kun håndplukkede druer fra vinmarkene i Chianti Classico 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 15 måneder på eikefat og eikeliggere. 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.

Vinen har 3 glass i Gambero Rosso.

Passer til retter med lam og rødt kjøtt.