

ALBIA ROSÉ

Årgång 2020

Art. nr 2248

Pris 119 kr

Storlek 750 ml

Producent Ricasoli

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Roséviner

Certifiering Vegan

Förslutning Skruvkork

Druvor Merlot 50%, Sangiovese 50%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5 g/l

Restsocker 2 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Färgen är svagt rosa och kristallklar, doften medelstor och både bärig och blommig i en charmerande och påfallande elegant stil. Smaken är lätt, lent texturerad och frisk med en utsökt fruktighet som drar åt röda bär, helt torr och med en angenämt fruktig och elegant eftersmak.

Tillverkning Direkt efter skörd avstjälkas druvorna, de krossas lätt och skalen får sedan vid låg temperatur ligga och laka ur doft- och smakämnen samt lite färg i druvmusten. Den vackert blekrosa musten jäses sedan svalt vid 12-16 grader i stältankar under tre veckors tid, varefter vinet dras över i rena tankar för att lagras under tre månader. Det buteljeras sedan ungt.

Passar till I Sverige dricker vi nästan allt rosévin på sommaren, men rosé kan man dricka året om. Det är ett utmärkt aperitifvin, men det passar också bra som sällskapsdryck till lite charkuterier och ostar, men även till lagade maträtter. Lite lättare rätter av både vit och röd fisk passar bra, liksom till kokta eller halstrade skaldjur. Det är en klassisk stil till lättare fisk- och skaldjurssoppor, gärna med inslag av tomat eller saffran, och passar även till sallader och grönsaksrätter. Servera det vid 12-14 grader.

Omdömen

Amelia Vår - Elin Börjesson

Laxrosa rosé från Toscana. Doft av solmogna smultron, pigga örter, rabarber, Malacos jordgubbssnören och Piggelinglass. Frisk, bärig och generös smak med örtigt avslut där en squeeze grapefrukt sätter punkt.

dinvinguide - Sofia Ander

Toscana står det på flaskan och då kan man tänka sangiovese som innehåll också. Den får sällskap av 20 procent merlot. En trivsamt duo där sangioveses fräschör och syrliga körsbärstoner knyts samman med saftigt granatäpple och rosa grapefrukt. En insalta caprese och ett glas Albia känns helt rimligt.

Arbetsbladet, Sune Liljevall

Svagt rosafärgat, eteriskt lätt och elegant i en mycket frisk, stringent, torr stil med inslag av röda vinbär, blodgrape och ett stänk skuggmoreller. Utmärkt som aperitif och balkongvin, men även till ost, neutrala skaldjur och en blandad charkbricka.



Om producenten

RICASOLI

Man kan tro att en producent som skriver 1141 som sitt grundande år skulle vara fast förankrad i sin historia, men för anrika Barone Ricasoli är utveckling och innovation två av de viktigaste ledorden, tillsammans med hög kvalitet såklart.

Allt började med att familjen Ricasoli övertog Castello di Brolio i byn Gaiole i Chianti för snart 900 år sedan och vinet blev en viktig del i det övriga jordbruket. Genom historien har Barone Ricasoli haft en betydande roll i utvecklingen av Chianti, men det stora kvalitetslyftet har kommit sedan Francesco Ricasoli tog över ansvaret 1994 och nu i 32:a rakt nedstigande led från grundaren driver familjeföretaget.

Idag hör man till de ledande vinfirmorna i Italien och med 250 hektar vingård i främst Chianti och Chianti Classico har man ett brett utbud av både klassiska och mer innovativa viner.

Sedan 1995 har firman varit en av de drivande krafterna bakom forskningen om kloner av druvan Sangiovese och kunde 2010 lansera ett exklusivt toppvin av de bästa klonerna av Sangiovese från en vingård man har ägt i alla tider.

Francesco Ricasoli är fortfarande företagets ledare och Carlo Ferini är dess vinmakare.