

ASTUTO BOLGHERI

Årgång 2013

Art. nr BR2701

Pris 290 kr

Storlek 750 ml

Producent Ricasoli

Ursprung Bolgheri, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 10%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Elegant och kryddigt vin med doft av körsbär, blåbär, choklad, örter. Välbalanserat med en lång eftersmak

Tillverkning Musten jäste i temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål.

Lagring Vinet har lagrats 18 månader på franska ekfat om 225 liter, följt av 10 månader på flaska.

Passar till Vinet bör dekanteras innan servering, och passar bra till lagring. Servera det gärna tillsammans med en ordentlig köttbit.

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.

