

BARONE RICASOLI FORMULAE

Art. nr: 12300

Pris: 249 kr

Storlek: BiB 3000 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Systembolagets fasta

Land: Italien

Årgång: 2018

Producent: Barone Ricasoli

Druvor: Sangiovese 100%

Karaktär: Vinet har en medelstor doft med en fint mörk men också syrafrisk körsbärston med typiskt toskanska kryddiga och lätt örtiga nyanser. Smaken är knappt medelfyllig, körsbärsfruktig och mjuk med en uppfriskande fruktsyra och en balanserad, finstilt strävhet som ger det lätttryckna vinet en fin ryggrad.

Tillverkning: Druvorna kommer både från egna vingårdar och från kontrakterade odlare. De avstjälkas fullt och krossas lätt, därefter sker jäsningen i stältankar vid 24-27 grader med en omkring 10 dagar lång skalkontakt beroende på druvsort. Vinet lagras sedan en kort tid i stältankar innan det tappas i bag-in-box.

Alkoholhalt: 13%



Om producenten

BARONE 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 köpte 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.