

BROLIO CHIANTI CLASSICO

Årgång 2020

Art. nr 2705

Pris 145 kr

Storlek 750 ml

Producent Ricasoli

Ursprung Chianti Classico, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Colorino 5%, Sangiovese 95%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets fasta

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär Det här är ett lättdruckat men ändå seriöst strukturerat vin med en medelstor, fin fruktighet av röd frukt, djup och något komplext ursprungstypisk cypressnyanserad doft med ett litet inslag av ekfat. Smaken är medelfyllig med en fint texturerad kropp, en druvtypiskt uppfriskande syra och finstämda tanniner samt en mjuk vaniljsötma från ekfaten.

Tillverkning Druvorna till det här vinet kommer från vingårdar i Gaiole med grusiga jordar på 350-400 meters höjd. Jäsningen äger rum i ståltankar, var druvsort för sig, vid 24-27 grader med 12-16 dagar lång skalkontakt beroende på druvsort. Vinerna dras sedan över till 225 och 500 liter stora franska ekfat, cirka 40 procent nya, för malolaktisk jäsning och lagring under 9 månader.

Passar till Chiantivinerna är perfekta till allehanda medelkraftiga och även smakrika rätter av fågel, kött och vilt. Det kan röra sig om stekt eller grillat, med rödvinssäser eller inte alltför söta tomatbaserade såser, men lägg gärna till ett tillbehör med krämig eller fet textur för att fånga upp och runda av strävheten. Såklart matchar det här vinet också pasta- och risrätter på samma smaktema. Undvik alltför söta eller kryddheta tillbehör. Servera vinet vid 18 grader och gärna i ett glas med medelstor till stor kupa.

Omdömen

Expressen - Söndag, Gunilla Hultgren Karell

Chianti Classico-vin med god koncentration, drag av körsbär och plommon och en balanserad kryddighet. Gott till en pasta med salsicciakorv.

Livets Goda, Anders Enquist

Alltid ett charmerande kvalitativt vin, och här i årgången agerande med stor, tilldragande omedelbarhet utöver det vanliga. Fina limestonedrag i den omfångsrika och violmyntade körsbärsfruktigheten som drar med en finlemmad apelsin zestbeska i snyggt samspel med en lakritstonad sötma. Små fuktiga tobakstoner med torkade italienska örter i det vegetala vindarna och ett alldeles utsökt, följsamt tannindriv. Imponerande vin för inga kronor alls. 95% sangiovese och 5% colorino i druvblenden.

Allt om vin FYND - Smakrik, fyllig och med bra djup för pengan. Ren frukt matchat med fatig krydda och stänk av kardemumma och kanel.



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 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 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.