

## BROLIO RISERVA

**Årgång** 2019

**Art. nr** 71483

**Pris** 289 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Ricasoli

**Ursprung** Chianti Classico, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Sangiovese

**Alkoholhalt** 14,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Doften är medelstor, något djup och mörkt körsbärsfruktig och nyansrik med en mild vaniljton av ekfat och en delikat kryddighet som drar åt cypress och pinje. Smaken är medelfyllig, elegant fruktig och frisk med en god men väl balanserad struktur, lång och med en liten nyans av ekfaten.

**Tillverkning** Druvorna till det här vinet är en toppselektering av vingårdslotter samt av faten till Brolio Chianti Classico. De skördas för hand i vingårdar 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 50 procent nya, för malolaktisk jäsning och lagring under 16 månader. Riserva innebär att vinet har lagrats lite längre.

**Lagring** Vinet har lagrats i 16 månader på franska ekfat.

**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 rödvinssåser 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

**DinVinguide.se, Magnus Reuter Dahl**

Brolio Riserva 2019 är ett vin med rik mörk frukt, härlig balans och snygg linje samt med en fin fräschör. I smaken finns mörka körsbär, skogsbär kantat av skogstoner och färska örter. Tanninerna är mjuka men tydliga uppbackade av snygga ekfat som ger en liten sötma. Eftersmaken är lång och djup och i avslutet finns en hint av aromtiska örter. Allt sitter på plats, här finns charm, elegans och komplexitet.

### 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.