

CASALFERRO

Art. nr: 97040

Pris: 319 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Italien

Årgång: 2011

Producent: Barone Ricasoli

Druvor: Merlot 100%

Karaktär: Det här är ett intensivt, djupt och läckert mörkfruktigt vin med inslag av solmogna svarta körsbär och en lätt kryddigt rostad nyans av ekfaten, det har en drygt medelfyllig och silkigt texturerad kropp med samma mörka frukt, stor intensitet, en liten krydda och en lång eftersmak som hålls samman fint av en väl balanserad strävhet.

Tillverkning: Druvorna kommer från vingården den sydostligt exponerade Casalferro som ligger på 400 meters höjd. Jäsningen äger rum i stältankar vid 24-27 grader med 14-18 dagar lång skalkontakt. Vinet dras sedan över till 225 och 500 liter stora franska ekfat för malolaktisk jäsning och lagring under 18-20 månader.

Alkoholhalt: 14,5%

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.

