

## CASTELLO DI BROLIO

**Årgång** 2019

**Art. nr** 58263

**Pris** 449 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Ricasoli

**Ursprung** Chianti Classico Gran Selezione,  
Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Sangiovese

**Alkoholhalt** 14%

**Totalsyra** 6 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Ett elegant och komplext vin med rika tanniner och välintegrerad syra. Stor fruktighet med tydliga toner av körsbär, järn, plommon och ett visst inslag av citrus. Fatlagringen ger en smakdimension av vanilj och tobak.

**Tillverkning** Jäsningen ägde rum i ståltankar vid 24-27 grader med 14-16 dagar lång skalkontakt.

**Lagring** Vinet buteljerades 9 mars och lagrades sedan 23 månader på franska 500-liters stora ekfat, varav 30% var helt nya.

**Passar till** Det här är ett seriöst vin som gärna bör luftas i cirka 30 minuter i karaff och helst serveras i glas med stor bordeauxkupa. Maten bör vara av smakrikare slag, rätter av grillat eller långkokt kött eller vilt per perfekt, men även smakrikare rätter av ljust kött och fågel med exempelvis svamp eller rotsaker fungerar perfekt, liksom vällagrade hårdostar. Servera vinet vid 18 grader.

**Information** Våren 2019 startade med varma temperaturer som sedan avsvalnade under maj månad. Värmen återvände i juni och resten sommaren blev en torr och varm historia med temperaturer upp emot 35 grader, detta varvades med korta och intensiva regnskurar.



### Omdömen

#### Livets Goda, Anders Enquist

En storartad årgång med en stark ryggrad och ett elegant driv med och energi och intensitet i den balanserade föringen. Rika tanniner med ett ödmjukt silkiagt drag och utsökt, spirituellt mognad i den körsbär- och vinbärsmarkerade fruktigheten, som bär på ett limekalkigt lyster som bland annat ligger som grund i jordmånens tre olika komponenter. Där fångar frukten in fin syra och citrustoner vilket ger vinet en yppigt ådra. I kombinationen "intas idag" och de kommande 15 åren har Ricasoli spikat.

## 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.