

## CASTELLO DI BROLIO

**Årgång** 2016

**Art. nr** 78008

**Pris** 369 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Ricasoli

**Ursprung** Toscana, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Abrusco 3%, Sangiovese 97%

**Alkoholhalt** 14%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** En stor och djup doft med lika mycket koncentrerad som intensiv rödfrukt, kryddad med nyanser av vanilj och rostade toner från ekfaten i en modernt och ungdomlig stil med läcker kryddighet. Smaken är drygt medelfyllig, ungdomligt stadigt med tydlig men mogen tanninstruktur och en god körsbärsfrukt, toner av plommon och vanilj som ger smaken rikedom och längd.

**Tillverkning** Här använder man Cabernet Sauvignon för att ge kropp och textur åt Sangiovese. Jäsningen äger rum i ståltankar, var druvsort för sig, vid 24-27 grader med 14-16 dagar lång skalkontakt beroende på druvsort.

**Lagring** Vinet lagrades 18 månader på franska ekfat, varav 30% av dessa var helt nya. Vinet buteljerades mellan 14 december 2018 - 1 december 2019.

**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** Detta är Barone Ricasolis prestigevin och druvorna skördas för hand i de allra bästa vingårdar man har, alla med skiffer- och kalkstensjordar på 250-450 meters höjd.

### Omdömen

**James Suckling** 97 poäng

**Robert Parker** 94 poäng

**Christian Stojkovic - Dina Viner Professional**

78008 2016 Castello di Brolio. 369 kronor 92 poäng (++) Trevlig rund frukt med mogna mörka körsbär, bra struktur, mjuka runda tanniner, balsamvinäger, skogshallon, mineraltoner, kaffe, tobak, te och en trevlig eftersmak. Drick 20-26.

## 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 Barone 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 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.