

CASTELLO DI BROLIO

Årgång 2013

Art. nr BR3001

Pris 340 kr

Storlek 750 ml

Producent Ricasoli

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Petit Verdot 5%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,9 g/l

Restsocker 2 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär En stor och djup doft med lika mycket koncentrerad som elegant 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 som ger smaken rikedom och längd.

Tillverkning Här använder man Cabernet Sauvignon och Petit Verdot för att ge kropp och textur åt Sangiovese. Jäsningen äger rum i ståltankar, var druvsort för sig, vid 24-27 grader med 12-16 dagar lång skalkontakt beroende på druvsort.

Lagring Vinerna dras sedan över till 225 och 500 liter stora franska ekfat, cirka 20 procent nya, för malolaktisk jäsning och lagring under 21 månader.

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 Druvorna skördas för hand i de allra bästa vingårdar man har, alla med skiffer- och kalkstensjordar på 350-400 meters höjd.



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.