

ROCCA GUICCIARDA RISERVA

Årgång 2018

Art. nr 2723

Pris 159 kr

Storlek 750 ml

Producent Ricasoli

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 0,2 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Doften är medelstor, frisk och elegant körsbärsfruktig med en fin ton av rostat kaffe och vanilj från ekfaten, dessutom med en lätt medelhavsörtig kryddighet. Smaken är medelfyllig, elegant fruktig och frisk med en god och välbalanserad struktur, lång och med en lätt rostad nyans av ekfaten.

Tillverkning 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 500 liter stora franska ekfat och större botti (stora ekliggare som inte ger någon ekkaraktär) för malolaktisk jäsning och lagring under 18 månader.

Passar till Chiantivinerna är perfekta till allehanda medelkraftiga och även smakrika rätter av fågel, lamm, nötkött och även vilt, stekt eller grillat, med rödvinssåser eller inte alltför söta tomatbaserade såser. 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

Christian Stojkovic - Dina Viner Professional

2723 2017 Rocca Guicciarda Riserva. Chianti Classico DOCG. 159 kronor 89 poäng (++) Mörk frukt med körsbär, svarta vinbär, örter, plommon och tranbär. Bra djup smak med balans och elegans och toner av kaffe och choklad. Elegant, lite stram av eftersmak med strama lingonsyror. Drick 20-26.

Livets Goda-Niklas Jörgensen

Niklas om 2017 Rocca Guicciarda Chianti Classico Riserva från Ricasoli. Det blåser tydliga toskanska vindar i 2017. Först är det lavendeln som hintas innan vinet efter en stunds luftande övergår till blommande rosmarin. Sangiovesefrukten är rödbärigt transparent med körsbären i spetsen, något man inte ska ta för givet i den varma årgången, och allt backas upp av fatnyanser och violpastill. 18 månader på fat, 500-liters och de större botti, har gett en diskret och inbjudande nöthet med höstfuktiga inslag, lite tobak, kaffe och en touch torkad plommonfrukt. Körsbären är av det syrliga och saftiga slaget, örtagården är väl representerad och tanninerna smeker men har ändå klös. Och så var det ju då den där läckert flirtiga syran som man bara måste älska. 90 LGP. Kan man lagra vinet undrar du kanske och svaret är givetvis kan du det. Men korka gärna upp en flaska redan nu för det finns en rätt oemotståndlig charm i det ungdomliga. Toscanas vindar är som sagt tydliga i denna riserva så valet av mat blir rätt enkelt; håll dig till regionens kök. Varför inte en klassisk Arista alla Fiorentina, den ört- och vitlöksdoftande kotlettraden som rostas i ugn över rotfrukter.

Svenska Dagbladet - Linda Pérez

Väck Lady och Lufsen-romantiken med en flirtig sangiovese i mörkbärig och elegant kryddig stil.

Livets Goda

Vi har med 2018 en stark årgång av trotjänaren Rocca Guicciarda som visar upp en transparent körsbärsfruktighet, rosmarin- och lavendelvindar



samt en mycket snygg och sansad fatkrydda. Smaken visar upp ett skönt frukt driv med en hint av körsbärskärna som skänker kontrast till de lätt karamelliserade röda körsbären samtidigt som örtigheten är sådär charmigt italienskt markerad i vinet. Balanserad fatkaraktär, ungdomligt driv och redan idag väldigt lätt att gilla och ta till sig

SvD Perfect Guide - Sofia Ander

Chianti där sangiovese förstärks av merlot och canaiolo. Resultatet? Körsbär, viol, plummon och rosmarinskvistar. Carbonara med rökigt sidfläsk tack.

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.