

ROCCA GUICCIARDA RISERVA

Årgång 2019

Art. nr 2723

Pris 159 kr

Storlek 750 ml

Producent Ricasoli

Ursprung Chianti Classico, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,3 g/l

Restsocker 0,2 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Certifiering Vegan

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 14-16 dagar lång skalkontakt beroende på druvsort.

Lagring Vinerna drogs sedan över till 500 liter stora franska ekfat och större botti (stora ekliggare som inte ger någon ekkaraktär) för malolaktisk jäsning och lagring under 21 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. Säkrlart 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.

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

Svd, Mikael Mölstad

Jag häpnade när jag fick se Castello di Brolio första gången - familjen Ricasolis medeltida slott i Toscana. Sedan dess har jag sett upp till deras viner. Rocca Guicciarda är ett prisvärt mellanklassvin med allt du önskar av en sangiovese från Chianti Classico.

Livets Goda, Anders Enquist

Sangiovese med 10% merlot i blenden och en årgång med både juicy generositet och stram stringens i samma harmoniska andetag. Fint plommon, viol och salvimörker i den mer rödmogna körsbär och vinbärsfruktigheten. Galestrobidraget i jordmånen ger fint limeljus liksom underskönt tannindriv och tobak och lavendel tar fin plats i de vegetala vindarna. Välspelande årgång.

Allt om vin FYND - Örtig och kryddig i stilen, också med lite solvarm jord, torkad salvia och mogna körsbär.

Wine Table, Andreas Grube

Härligt pampig och lite old-school i stilen - på det bästa av sätt. Här bjuds på gott om mörk frukt och massor av kryddighet i form av vanilj, kardemumma, kryddnejlika och lite kakaostänk. Ett vin som står pall för smakrika rätter och som gärna får låtas blomma ut i karaff i en timme eller två.

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.