

## RONCICONE

**Årgång** 2016

**Art. nr** 72818

**Pris** 599 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Ricasoli

**Ursprung** Chianti, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Sangiovese

**Alkoholhalt** 14%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Intensivt rubinfärgat med inslag av körsbär och hibiskus med nyanser av viol, lavendel, nejlika och tobak. Medelfyllig och ungdomlig med välintegrerad tanninstruktur och lång eftersmak.

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

**Lagring** Vinet har lagrats 18 månader på 500 liters ekfat.

**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** Försommaren 2016 var väldigt fuktig med höga temperaturer och i slutet av maj råkade vingården ut för två hagelstormar vilket gav ett mindre skördeuttag. Sommaren som följde var mycket torr och varm.

### Omdömen

#### James Suckling

"I love the purity of fruit to this Gran Selezione that shows hibiscus, orange peel, violets, lavender, early grey tea, cloves, tobacco and wet earth. Elegant and flowing with lithe yet structured tannins, intensely refreshing acidity and a long, complex finish. Superb sangiovese."

#### Monica Larner, Wine Advocate

96 points "This is the third of the single-vineyard Gran Selezione wines now being offered by Barone Ricasoli. Of the three, the 2016 Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio CeniPrimo is my favorite. This is also 100% Sangiovese and 6,000 bottles were made. The bouquet is bright and direct with a slightly wild or untamed side. I picked up notes of crushed white pepper and rosemary essence. You also get a distinct mineral note of slate or black rock. All this tops off a plummy fruit core in this pretty wine. Pair it with a Tuscan sausage and bean dish"

**Robert Parker Wine Advocate 2019** 95+ points



## 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.