

## TORRE DELLA TRAPPOLA

Art. nr: BR2401

Pris: 349 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Privatimport

Land: Italien

Årgång: 2010

Producent: Barone Ricasoli

Druvor: Sangiovese

Karaktär: Fruktigt och fylligt vin med inslag av lakrits och medicinalörter. Välbalanserat med tydliga tanniner.

Tillverkning: Vinet har jäst i temperaturkontrollerade ståltankar vid en temperatur på 26-28°C. Druvskalen fick macerera med i musten i 20-30 dagar.

Lagring: Vinet lagrades 12 månader på franska ekfat och sedan 14 månader på slovenska ekfat. Vinet fick sedan lagras ytterligare 6 månader på flaska.

Alkoholhalt: 14,5%



### Om producenten

## BARONE 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 köpte 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.