

TORRICELLA

Årgång 2019

Art. nr 7179

Pris 209 kr

Storlek 750 ml

Producent Ricasoli

Ursprung Toscana, Italien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan

Karaktär Doften är medelstor, en aning smörig och diskret vaniljnanserad, men också lätt blommig och fint fruktig i en frisk stil, samtidigt med en mogen känsla av honung och hasselnötter. Smakmässigt är vinet medelfylligt, avrundat och mjukt med en generös frukt men också frisk syra och stor fräschör.

Tillverkning Druvorna odlas i en vingård med sandig och stenig jord på 400 meters höjd.

Druvklasarna pressas långsamt vid låg temperatur och musten jäses sedan i rostfria stältankar vid 12-16 grader i 30 dagar.

Lagring Därefter låter man vinet genomgå malolaktisk jäsnings och lagring under 9 månader i 225 liter stora franska ekfat.

Passar till Eleganta men ändå inte alltför lätta rätter av kokt eller stekt fisk och skaldjur och även ostar (färskostar, mjuka komjölkostar och även lagrade hårda ostar) gör sig riktigt bra till det här vinet, som bör serveras vid cirka 10 grader för störst fräschör till de lättare rätterna eller 12 grader och då till de lite smakrikare, och då även ljusa rätter (kokta med ljusa såser) av kyckling och kalv.

Information Vinet klassificeras som IGT, Indicazione Geografi Tipica.



Omdömen

Christian Stojkovic, Vinbanken.se

Stram och pinglande ren frukt med gröna äpplen, vita persikor, färska örter som mynta, lagerblad, basilika och färska mandlar. Smaken är frisk, krispigt ren och stram med mycket citrus, krossad sten, kalk, lysande struktur, bra syra och en bris av havssälta och elegant ek. Drick 23-27. Servera till vegetarisk lasagne eller melanzane alla parmigiana.

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.