

Ricasoli Feudo Antico Trappola

Italia / Toscana



Ricasoli familien har hatt en betydelig posisjon i Italia siden keiser Karl den Store på 800-tallet. Ricasoli familiens historie har vært knyttet til vin siden 1141. Familien Ricasoli beskyttet og holdt til i og Brolio slott. De bidro også til å beskytte Firenze i de mange kampene mot Siena før Italia ble forent. Familien innså etter hvert potensiale som lå i territoriet i Brolio og var blant de første til å investere og utvikle jordbruk og vingård. De eksporterte vin til blant annet Amsterdam og England så tidlig som begynnelsen av 1600-tallet. Ved begynnelsen av 1900-tallet var vinene fra Brolio godt kjent og verdsatt, forespurt og eksportert over hele verden: fra Kina til Saudi-Arabia, fra Sør-Afrika til Guatemala, fra Costa Rica til engangs-britiske kolonier i Afrika.

Det var Baron Bettino Ricasoli som i 1872 kom fram til den spesielle formelen for Chianti vin som i dag er kjent som Chianti Classico. Francesco Ricasoli, nåværende eier og president i selskapet, har generert nye ideer og konsepter for å gjøre vinmarkene bærekraftige. Den pågående studien av jordtyper og det kloner av Brolio Sangiovese er blant hans største lidenskaper, og han har totalrenovert vinmarkene og kartlagt dem fullstendig. De nye vinene er derfor uttrykk for forskning som er utført med den samme vitenskapelige nøyaktighet som hans berømte stamfar som står bak formelen for Chianti Classico.

Barone Ricasoli Feudo della Trappola er en kompleks og strukturert vin, unnfanget gjennom kunnskapsrik utvelgelse av Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Merlot.

Druene har blitt selektert manuelt og vinifisert separat i ståltanker, deretter blendet og lagret i 8-9 mnd i Tonneau eikefat, andre og tredje gangs bruk.

Feudo della Trappola fremhever det beste av disse 3 druesortene, med fløyelsmyk karakter fra Sangiovese, myk og bløt frukt fra Merlot samt elegansen til Cabernet Sauvignon. Vinen har en kompleks og lang avslutning.

En beskrivelse av Toscana med typisk hint til Ricasoli sin stil og som er perfekt til elegante middager med grillet/ stekt kjøtt eller gryter basert på sesong.

Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin		
Klassifikasjon	IGT Toscana		
Produsent	Barone Ricasoli		
Årgang	2019		
Druetyper	60% sangiovese, 25% cabernet sauvignon, 15% merlot		
Vinifikasjon	Fermenteres på ståltanker, modnes deretter 8-9 måneder på brukte tonneau.		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 0,5 g/l	Syre: 5,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Karakteristikk	Intens rubin rød farge. Intens duft av modne rød bær med hint av vanilje samt ett 0,75 L	590189	159,-
Raske fiske	Silur	Vegetar	
Raske kjøtt	Silur	Vegetar	
Raske	Bestillingsutvalg		



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment