

Ricasoli Rocca Guiccarda Chianti Classico Riserva

Italia / Toscana / Chianti



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.

Druene er dyrket på en av de mest historiske vingårdene tilhørende Barone Ricasoli. Vingården ligger ca 300 meter over havet.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG Riserva
Produsent	Barone Ricasoli
Årgang	2019
Druetyper	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Canaiolo
Vinifikasjon	Kun håndplukkede druer fra vinmarkene i Chianti Classico Toscana. Vinen lagres 18 mnd på eikefat og eikeliggere, deretter 3-6 mnd på flaske før salg.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 2,9 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Frisk og intens duft av røde bær og fioler. I munnen har vinen god kompleksitet med myke toner av krydder og vanilje samt velbalanserte tanniner og syre. Vinen er konsentrert og kompleks med et elegant uttrykk, typisk for Chianti Classico Riserva.
Serveringstemperatur	16-18
Passer til	Storfe, lam og vilt.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4509001	217810	kr. 200,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 6		

86 poeng **apéritif**

En litt eiket og strukturert chianti som tåler 7-8 år. Godt kjøp.

86 poeng **apéritif**

En tørrere og mer jordlig utgave av denne klassikeren som tåler 5-6 år. Godt kjøp.

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