

Vinbeskrivelse

Barone Ricasoli

Nr. R19

COLLEDILÀ 2015 MAGNUM CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE



Dette er en ud af Barone Ricasoli's to Chiantivine i topklassen GRAN SELEZIONE og den primære forskel på Colledilà og Castello di Brolio, er at Colledilà er fremstillet på 100% sangiovese.

Colledilà er en vin med stort gemmepotentiale og eftersom vin nu en gang modnes bedre i en magnumflaske, så er det den ideelle gave til samleren af god vin.

Delikat rubinnød farve.

Kompleks og vedholdende duft af violer, iris, modne røde frugter og peber, med noter af hvid chokolade.

Fløjlsagtig mundfornemmelse, fuld og varm, let krydrede, med bløde tanniner. Lang og vedvarende eftersmag, der udtrykker al personlighed Brolio Sangiovese drue.

En virkelig lækker smagsoplevelse og årgang 2013 har scoret flotte point hos samtlige vinanmeldere + de eftertragte 3 glas hos Gambero Rosso.

Den har lagret min. 18 - 21 mdr. på store franske egefade og barriques. Modner efterfølgende 6 mdr. på flaske, inden den frigives på markedet.

Bør dekateres et par timer før servering.

Land	Italien	Region	Toscana
Type	Rødvin	Underområde	Chianti
Alkohol	14%	Serveringsforslag	Tapasretter, kraftige kødretter og fleste former for oste.
Serverings-temperatur	16-18 gr.	Drue	100% Sangiovese,
Lagringspotentiale	20 år +	Flaskestørrelse	1,5 ltr.

