

Vinbeskrivelse

Barone Ricasoli

Nr. R17

BROLIO BETTINO CHIANTI CLASSICO 2016 DOCG



Denne vin fremstilles kun i udvalgte årgange og er ment som en hyldest til Bettino Ricasoli, Francesco's oldefar, der i 1876 stod fader til den moderne definition af Chianti.

Druerne til vinen er omhyggeligt udvalgt fra de marker der omgiver selve slottet Brolio og der er kælet for den hele vejen igennem fremstillingsprocesserne.

Sammensætningen af druerne er med respekt for den traditionelle recept med udelukkende italienske druer - 90% Sangiovese og 10% Abrusco. Abrusco er en gammel toskansk drue der i dag kun sjældent indgår i Chianti Classico. Den giver vinen den flotte dybe elegante rubinnød farve.

Delikat duft af solmodne bær og en fyldig smag med en lang og intens eftersmag og god balance mellem syre og tanniner - en sand vin for sjælen.

Den har lagret min. 18 mdr. på store franske egefade og barriques. modner efterfølgende 3 mdr. på flaske inden den frigives på markedet.

Gambero Rosso 2018



Kan med fordel dekanteres en times tid inden servering.

Land	Italien	Region	Toscana
Type	Rødvin	Underområde	Chianti
Alkohol	13,0%	Serveringsforslag	Alle former for kødretter, Pasta og faste oste.
Serverings-temperatur	16-18 gr.	Drue	Sangiovese 90%, Abrusco 10%,
Lagringspotentiale	10 år +	Flaskestørrelse	¾ ltr.

