

Barone Ricasoli Brolio Chianti Classico



PÄRITOLU

Itaalia, Toscana

TOOTJA

Barone Ricasoli S.p.a

VIINAMARJAD

80% Sangiovese, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

– Sangiovese on Toskaana peamine tume viinamarjasort

– Chianti Classico piirkonnas on lubatud tänapäeval kasutada 20% ulatuses teisi marjasorte

VEIN

Keskmise täidlusega ja marjase karakteriga punavein

– värvilt elav rubiinpunane

– aroom on marjaselt lopsakas, tunda punaseid lilli, musti metsamarju ja üleküpsenud tumedaid luuviljalisi koos struktuurse marjapargi, kerge mündi ja pehme vürtsikusega

– maitse on keskmise täidlusega ja kirsiselt mahlakas. Keskmaitset elavdavad küpsed tumedad marjad, veidi mustsõstart koos kerge vürtsikuse ja maheda ürdisusega. Järelmaitse marjaselt pikk ja siidiselt tanniinne-vürtsine

– viinamarjad on käsitsi korjatud Chianti Classico piirkonnast, 280-480 m kõrgusel merepinnast asuvatest veiniaedadest. Vein on kääritatud roostevasast terasest vaatides ja laagerdatud suurtes ja väikestes tammevaatides 9 kuud ning pudelis 3 kuud

– arengupotentsiaali 3-5 aastat arvestades marjade korjekaastat

VEINI SOOVITUS

Juustud, lambaliha, linnuliha, loomaliha, pasta, sealiha

SERVEERIMISTEMPERatuur

15-17°C, bordeaux' tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt dekanteerida

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kasti 6, 0.375L / kasti 12, 0.75L / kasti 6, 0.75L / kasti 6



8001291020014



8001291023718



8001291827521



8001291117523