



# NAUTIMUS

## Barone Ricasoli Chianti Classico Riserva Rocca Guicciarda



### PÄRITOLU

Itaalia, Toscana

### TOOTJA

Barone Ricasoli S.p.a

### VIINAMARJAD

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

- Sangiovese on Toskaana peamine tume viinamarjasort;
- Chianti Classico piirkonnas on lubatud tänapäeval kasutada 20% ulatuses teisi marjasorte.

### VEIN

Keskmise täidlusega ja marjaselt tiheda karakteriga punavein

- värvilt sügav rubiinpunane;
- aroom on marjaselt struktuurne, kus tunda tumedaid luuvilju, musti metsamarju ja kirsimarmelaadi koos struktuurse marjapargi, röstitud kohviubade ja kerge vürtsikusega;
- maitse on keskmise täidlusega ja kirsiselt mahlakas. Keskmaitset elavdavad küpsed tumedad metsamarjad, lisaks veidi mustsõstart koos siidise vürtsikuse ja maheda ürdisusega. Järelmaitse marjaselt pikk ja siidiselt parkhappene ning magusalt vürtsine. Maitse lõppu lisandub piimašokolaadi ja kakaod;
- viinamarjad on käsitsi korjatud Chianti Classico piirkonnast, 280-480m kõrgusel merepinnast asuvatest veiniaedadest. Vein on kääritatud roostevas terasest vaatides ja laagerdatud suurtes ja väikestes tammevaatides 15 kuud ning pudelis 9 kuud;
- Rocca Guicciarda on Baron Ricasolile kuuluv eraldiseisev veinivaldus;
- arengupotentsiaali 7-9 aastat, arvestades marjade korjajaastat.

### VEINI SOOVITUS

Grillitud liharoad, veisefilee, lamba- ja ulukilihaast pajaroad, küpsed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

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

### ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

### MAHT

0.75L / kastis 6, 1.5L / kastis 1



8001291001914



8001291002416