ACQUISTATO IL .....

Bolgheri DOC 2014

Nuova interpretazione da una firma storica



Barone Ricasoli è l'azienda vinicola più antica d'Italia e il nome dei Ricasoli è legato al vino dal 1141, anno in cui la famiglia entra in possesso del Castello di Brolio. E nel 1872, dopo un lavoro di sperimentazione durato tre decenni, il Barone Bettino Ricasoli fissa la formula del Chianti in una famosa lettera indirizzata all'Università di Pisa. Da quel momento il nome Barone Ricasoli è sinonimo di vini toscani di grande qualità, di cui l'azienda ha saputo valorizzare anche la varietà, in primis diversificando e quindi diventando un nome di primaria importanza anche nella zona di Bolgheri.

L?azienda Barone Ricasoli è da sempre precorritrice di nuove tendenze e stili nel mondo del vino, a partire da quando Bettino ipotizzava che il futuro disciplinare del Chianti avrebbe visto come protagonista il Sangiovese, con una quota massima consentita fino al 20% di altre uve a bacca rossa. L?originalità dello stile della Barone Ricasoli si rivive ancora oggi in questo Bolgheri 2014, diverso dai Bolgheri che siano soliti proporti: un vino giovane, poco affinato. Ci ha colpito per i profumi fruttati, la struttura leggera, e alla immediatezza ottenuta grazie allo speciale blend. Insomma una nuova interpretazione del Bolgheri che ci ha convinto, e che troviamo particolarmente adatta al periodo estivo. Prosit!

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud-ovest, 360m s.l.m.
Allevamento	Doppio cordone speronato
Densità imp.	6600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Petit Verdot 25%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 4 anni
Abbinamento	Perfetto con formaggi e piatti di carne, ma ben abbinabile anche a primi saporiti
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 16 giorni. 12-14 mesi in barriques di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Fragranza, freschezza ed immediatezza, un modo nuovo di intendere il Bolgheri. Violaceo chiaro, al naso sprigiona note di frutta rossa fresca, lampone e susina, bocca leggera, morbida e rotonda.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821