



# BARONE RICASOLI Chianti DOCG

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Raudonasis, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toskana

## GAMINTOJAS

[RICASOLI](#)

## APDOVANOJIMAI

90 balai Falstaff

95 balai – GOLD MEDAL Decanter World Wine Awards 2022

## ISTORIJA

BARONE RICASOLI – viena seniausių ir įtakingiausių šeimos vyninių pasaulyje. Istorija siekia XII a., kai Florencijos pilis ir jai priklausiusios žemės buvo padovanotos RICASOLI šeimai. Dabar šeima valdo 1 200 hektarų plotą, kuriame yra gausu kalvų ir jų aksominių slėnių, tankių miškų su senais ąžuolais ir kaštonais, 240 hektarų vynuogynų ir juos supančių alyvmedžių giraičių. RICASOLI vis dar išlaiko etaloną kaip aukščiausios kokybės *Chianti* vyno gamintoja regione. Už vyninės vairo šiandien stovi jau 32-asis RICASOLI atstovas – Francesco Ricasoli. Vyninė toliau tęsia preciziškai išugdytas *Chianti* vyno gamavimo tradicijas, palaikydama nepriekaištingą reputaciją regione ir pasaulyje.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Sangiovese*. Dalis vyno laikoma nerūdijančio plieno talpose, kita – didelėse ąžuolo statinėse.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Tviskus rubinas taurėje kvėpia trešnėmis, bruknėmis, balzamiku, rožių žiedlapiais. Burnoje vinas minkštas, energingas, gaivios gastronomiškos rūgšties, negausių taninų.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie ant griliaus keptos mėsos, žvėrienos dešrelių, avienos troškinių, lazanijos, makaronų *Bolonese* padaže.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16 °C

