

2015 CASTELLANI BARACCA & FASSOLDI TOSCANA ROSSO IGT

ITALIEN, TOSCANA

Frugtrig og robust

Vinen er dyb rød i glasset med fine reflekser. Duften er inciterende af mørk frugt og vanilje. I smagen fornemmes tydelige tørrede jordbær, blomster, violer og røde kirsebær. Vinen har en harmonisk og frugtfyldt afslutning.

Vinen er god til pastaretter og grillet kød. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Baracca & Fassoldi er lavet på udvalgte Sangiovese- og Ciliegiolo-druer. Druerne behandles efter helt klassiske metoder. Efter plukning presses de modne druer i en membranpresse. Skallerne udblødes i mosten for at opnå den mørke røde farve samt de bløde tanniner i den endelige vin. Gæringen finder sted ved en kontrolleret temperatur, der bevarer druernes frugt i vinen.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

