



Vin
Saletta Riccardi



Producent
Villa Saletta, Toscana



Drue
100% Sangiovese



Årgang
2015



Lagring
20 mdr. på fad.
50% ny 500L eg
20% ny 225L eg.
30% brugte 225L eg.



Flaskelagring
2 år



Madsammensætning
Rødt kød og vildt. Kraftige svamperetter. Risotto med trøffel.



Beskrivelse af producent

Villa Saletta ligger i det fantastiske Toscana. Med en historie, der strækker sig tilbage til det 14. århundrede, er det fascinerende at opleve, hvordan tilgangen til vinproduktion både fornys men også sker i respekt for traditionerne. Hos Villa Saletta har man investeret i state of the art udstyr og er således på forkant med moderne produktionsfaciliteter. Men dybest set vil man allerhelst lade det fantastiske druemateriale tale for sig selv, for vinene fra Villa Saletta holder nemlig enormt højt niveau, og har præcis den karakter og finesse, der kendetegner områdets bedste vine.



Beskrivelse af vin

Saletta Riccardo er Sangiovese på højeste niveau. Produktionen af de 2 HA er begrænset til 5.000 flasker for at sikre den maksimale koncentration i druerne. Druerne selekteres manuelt ad 2 omgange. Efter endt gæring lagres mosten på primært nye fade i 225L og 500L.

Referencen til stor Brunello er åbenlys med rygrad af Sangiovese. Koncentrationen i Riccardo Saletta er imponerende, og lagringspotentialet kæmpestort.

Klare noter af læder og tobak i næsen. Moden rød frugt pakket ind i silkebløde tanniner. Dekanter vinen 1 time inden servering v. 15 grader.

