

# Ricasoli Antico Feudo della Trappola IGT

Der Trappola von Ricasoli verkörpert die lange Tradition dieses renommierten Weinguts, das zu den ältesten der Welt zählt. Seit 1141 ist die Familie Ricasoli im Weinbau aktiv und steht heute für moderne Innovation auf historischem Boden. Die Lagen rund um das Castello di Brolio bieten ideale Bedingungen für die Sangiovese-Rebe: kalkhaltige Böden und ein mediterranes Klima mit kühlen Nächten sorgen für komplexe und elegante Weine.

## Vinifikation

Alle drei Traubensorten werden per Hand gelesen und sorgsam selektiert. Nach der Mazeration, wird der Wein für ca. 9 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut. Die längere Reifezeit verleiht dem Wein Struktur und Tiefgang.

## Verkostungsnotizen

Dunkle Waldbeeren, reife Kirsche und feine Kräuternote prägen das intensive Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich elegant und dicht, mit reifen Tanninen und einer saftigen Frische im Abgang.

## Speisenbegleitung

Perfekt zu gegrilltem Fleisch, Pasta mit Fleischsauce und gereiftem Käse.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

## Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Rebsorte	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Passt zu	rotes Fleisch, Wild, gegrillter Fleisch, gereifter Käse, Pasta mit Fleischsauce
Region	Toskana
Verschlussart	Naturkorken
Alkoholgehalt	14,00%
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Barone Ricasoli Spa Società Agricola  
Castello Madonna a Brolio 53013 Gaiole in Chianti (SI) Italien