

# RUFFINO S.r.l.

## Aqua Di Venus Vino Bianco IGT

### Ruffino



<b>Art.-Nr.:</b>	628214-22
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Maremma
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorten:</b>	61% Vermentino, 22% Chardonnay, 17% Sangiovese weiß gekeltert
<b>Restzucker:</b>	4.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	8001660252848

#### Preise

**Flasche 16,80 €** brutto

Preis pro Liter: 22,40 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Farbe: leuchtend helles Strohgelb.
- Aroma: Aromen von weißen und tropischen Früchten wechseln sich mit Zitrusnoten ab, begleitet von intensiver Mineralität. Es folgen Anklänge von aromatischen Kräutern wie Salbei und Rosmarin.
- Geschmack: Am Gaumen sind die für den Vermentino typischen Zitrusnoten wahrzunehmen. Chardonnay verleiht Harmonie und Weichheit, während Sangiovese Struktur und Finesse bereichert. Der Abgang ist saftig und mineralisch.
- Servierempfehlung: Perfekt zu gebackenem und gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und frischem Käse.

Weinbereitung: Jede Sorte wird in der Zeit der perfekten Reife geerntet. Sobald sie im Keller ankommen, werden die handverlesenen Trauben äußerst schonend gepresst, um die primären Aromen zu erhalten. Es wird nur der erste unter leichtem Druck aus der Kelter laufende Saft, nach natürlicher Klärung, im Edelstahl bei kontrollierter Temperatur vergoren. Hierdurch wird eine maximale Verfeinerung der organoleptischen Eigenschaften gewährleistet. Die malolaktische Gärung wird nicht durchgeführt, um die Eleganz, die Geschmacksfrische und die Knackigkeit der Frucht zu erhalten.

Veredelung: Ein Monat in der Flasche

