

RUFFINO S.r.l. Alauda Rosso IGT Toscana Ruffino



Art.-Nr.:	628218-18
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15,5 %
Anbauregion:	Toscana (Toscana)
Ausbau:	imahltank und Barrique
Fasslagermonate:	28
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Rebsorten:	45% Cabernet Franc, 45% Merlot, 10% Colorino
Restzucker:	<1.0 g/l
Säure:	5.68 g/l
Serviertemperatur:	18-20

Preise

Flasche 99,00 € brutto

Preis pro Liter: 132,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

FARBE Unergründliches, dichtes Rot, nach außen hin scharlachrote Reflexe.

AROMA Zu Beginn eine mächtige Frucht und Kompott, die sich mit mediterraner Flora messen, Linzer Torte mit Brombeermarmelade, zuletzt edles Holz und Vanille.

GESCHMACKSPROFIL Mund und Nase stimmten perfekt überein, dank fein herausgearbeiteter Tannine und einem reichen, betörenden Körper mit Anklängen an Fruchtkonfitüre. Überraschend und fesselnd der leicht brackige Abgang mit einem witzigen Umami-Touch. Eine üppige Symphonie, überbordende Persönlichkeit, Mächtigkeit und Langlebigkeit.

ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG

Die Trauben werden sämtlich von Hand geerntet und stammen von Weinbergen mit extrem niedrigen Erträgen. In der Kellerei erfolgt eine weitere manuelle Auslese, über welche sichergestellt wird, dass nur bestes Lesegut verarbeitet wird. Die Trauben werden sortenrein inahltanks vergoren. Der lange Verbleib auf der Schale ermöglicht maximale Farbextraktion. Anschließend wird der Most abgezogen und in kleine Eichenfässer umgepumpt für die malolaktische Fermentation mit wöchentlich zweimaliger Bâtonnage über drei Monate hinweg. Erst danach erfolgt die Assemblage.

GESCHICHTLICHES

Im Alauda, der 2011 zum ersten Mal gekeltert wurde, kommen Winzertradition und Ruffino-Stil zu ihrem höchsten Ausdruck. Dieser Wein wird nur in außergewöhnlich guten Jahren hergestellt, in denen sich das Terroir der Weingüter Poggio Casciano und Montemasso und die verwendeten internationalen Spitzensorten maximal entfalten können. Der Colorino-Anteil stellt diesen Wein in die zeitlose Tradition toskanischer Rotweine. Die ungewöhnliche Kombination mit Cabernet Franc in Form eines Klons aus dem Loire-Tal stammt von dem Önologen Gabriele Tacconi, der allen das Potential diese Rebsorte in der Toscana vor Augen führen wollte.

ERZEUGUNGSGEBIET

Toskana.

