RUFFINO S.r.l.

Romitorio di Santedame Chianti Classico DOCG Gran Selezione



Art.-Nr.:	628219
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	30
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2016
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	90% Sangiovese, 10% Colorino
Restzucker:	<1.0 g/l
Säure:	5.6 g/l
EAN:	8001660251650

Preise

Flasche 75,00 € brutto

Preis pro Liter: 100,00 €

UVP: ~~79,00 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

FARBE Tiefes Rubinrot, schwarzes Herz.

AROMA Verführerisch in der Nase mit Aromen von Leder, roter und dunkler Frucht Weichsel und Pflaume, dazu holzige Noten, Vanille und feine Gewürze.

GESCHMACKSPROFIL Blaubeermarmelade als Vorspiel zu kräftigen Tanninen, die gut in den soliden Körper und eine dynamische Struktur eingebunden sind. Intensiv, hintergründig und komplex.

AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG Ein Wein von unglaublicher Tiefe, reich an gut eingebundenen Nuancen, stimmig und aufrichtig, ein ehrlicher Vertreter des geradlinigen Sangiovese. Für die lange Lagerung geeignet.

KOMBINATION MIT SPEISEN Gegrilltes und gebratenes Fleisch, lange gereifter Hartkäse.

ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG Die Gärung dauert etwa 10 Tage und erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 28°C in Edelstahlbehältern. Anschließend noch 10 Tage Schalenmazeration, danach malolaktische Fermentation.

GESCHICHTLICHES In den 1980-ern war der Colorino, eine traditionelle toskanische Traubensorte, beinahe verschwunden. In der Nähe einer mittelalterlichen Einsiedelei, eines "Romitorio , also einer Raststätte für Pilger auf ihrem Weg nach Rom auf dem Santedame-Gut, das kurz davor von Ruffino erworben worden war, wurde ein alter Weinberg entdeckt. Die zufällige Entdeckung führte dazu, dass die Rebe wieder zum Einsatz kam. Dieser Wein wurde kreiert, um die Bedeutung der Forschung zu autochthonen toskanischen Rebsorten zu würdigen, in

die Ruffino schon immer Geld und Energie investiert hatte. Ein charakteristischer, nur in begrenzten Mengen hergestellter Wein, Ausdruck einer glorreichen Vergangenheit und einer vielversprechenden Zukunft.

ERZEUGUNGSGEBIET Toskana.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite