RUFFINO S.r.l.

Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran SelezioneRuffino



Art.-Nr.:	628222-18
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im großen Holzfaß & Betontank
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Colorino
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	5.29 g/l
Serviertemperatur:	18
EAN:	8001660130054

Preise

Flasche 31,40 € brutto

Preis pro Liter: 41,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

FARBE Granatrot mit ziegelroten Reflexen.

AROMA Anklänge von Weihrauch gehen über in Bleistift, Holz und Graphit, aber auch Rumkirschen, in schöner Ergänzung durch fruchtige, grüne und vegetative Noten. Finale mit leichter Tinte.

GESCHMACKSPROFIL Zu Beginn klare Geschmacksnoten mit weichen, und doch prägnanten Tanninen. In Alkohol mazerierte Frucht und leichte Gewürznote bewirken intensiven, weichen Gesamteindruck. Guter Körper und schöne Säure sorgen für einen langen Abgang. Große toskanische Winzertradition, Vielschichtigkeit, Klarheit und Klasse harmonieren mit erfreulicher Weichheit.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Traditionelle italienische Fleischgerichte.

ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG
Dieser hochwertige Wein wird nur in den besten Jahren erzeugt, dann wird der Wein Parzelle für Parzelle separat hergestellt. Auf diese Weise bezieht Ruffino die regionalen, bodenbedingten und kleinklimatischen Besonderheiten besonders gut mit ein. Die Gärung dauert etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur von 27 °C in Edelstahltanks unter ständigem Umpumpen, dann folgt die Schalenmazeration für weitere 10 Tage. Die malolaktische Fermentation erfolgt in Betontanks.

GESCHICHTLICHES
Der erste Jahrgang des Riserva Ducale entstand 1927 zu Ehren des Herzogs von Aosta, dessen Vorliebe diesem Wein galt. Zwanzig Jahre später feierte Ruffino den hervorragenden Jahrgang 1947 mit dem ersten Riserva Ducale Oro. Dank der streng eingehaltenen Regel, Riserva Ducale Oro nur in außergewöhnlich guten Jahren zu produzieren, hat dieser Wein ein sehr gutes Alterungspotential. ERZEUGUNGSGEBIET Toskana.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

8 001660 130054 >