

# RUFFINO S.r.l.

## Chianti Riserva DOCG Ruffino



<b>Art.-Nr.:</b>	628224-19
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank und Barrique
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Klassifizierung:</b>	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Rebsorten:</b>	70% Sangiovese, Merlot, Canaiolo
<b>Restzucker:</b>	<1.0 g/l
<b>Säure:</b>	4.84 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>EAN:</b>	8001660251131

### Preise

**Flasche 9,95 €** brutto

Preis pro Liter: 13,27 €

UVP: 10,95€ **-9%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**FARBE** Tiefes Rubinrot.

**AROMA** Feine Aromen leiten über zu eleganter, kultivierter Weichsel und Kirsche. Leichte Gewürznoten vor einem zarten Holzton im Abgang.

**GESCHMACKSPROFIL** Große Eleganz am Gaumen, die auf der selten guten Balance von feinen Tanninen und mittlerem Körper basiert. Insgesamt von herausragender Persönlichkeit. Trotz des langen Ausbaus erhält sich dieser Riserva seine Brillanz, ohne das mindeste Anzeichen von Alterung.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Wild, Steak, Braten und Innereien.

### ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG

Temperaturkontrollierte Gärung über ca. 9 Tage in Edelstahltanks bei 27 °C mit häufiger Remontage. Zusätzliche Schalenmazeration für 5 Tage, danach malolaktische Fermentation.

### GESCHICHTLICHES

Chianti Vecchio war schon seit dem Gründungsjahr das Aushängeschild von Ruffino. Der Wein für besondere, große Anlässe, an dem sich diese Riserva nach Aussehen und Inhalt orientiert.

### ERZEUGUNGSGEBIET

Toscana.

