RUFFINO S.r.l.

Lodola Nuova Vino Nobile di Montepulciano DOCG Ruffino



Art.-Nr.:	628225-20
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Montepulciano
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank
Fasslagermonate:	18
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2020
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Restzucker:	1.1 g/l
Säure:	4.76 g/l
Serviertemperatur:	16-18
EAN:	8001660113750

Preise

Flasche 18,70 € brutto

Preis pro Liter: 24,93 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

FARBE Rubinrot mit granatroten Reflexen.

AROMA Angenehme Noten von reifen Pflaumen und Brombeeren, umrahmt von Anklängen an Leder und Tabak. Gefolgt von Aromen von eingelegten Früchten und einem reizvollen Hauch von Waldboden im Abgang.

GESCHMACKSPROFIL Üppig am Gaumen mit ausgebildeten Tanninen, reif, nuancenreich, insbesondere im Abgang Anklänge an Kräuter und Beeren sowie Rharbarberbonbons. Ein komplexer Wein, spürbar fruchtig, mit Anklängen an Wermut.

KOMBINATION MIT SPEISEN
Fleischgerichte.

ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG
Die temperaturkontrollierte Gärung bei 28 °C in Stahltanks dauert beinahe 2 Wochen, mit Abziehen und Überpumpen. Zusätzliche Schalenmazeration für weitere 10 Tage.

GESCHICHTLICHES
Vino Nobile di Montepulciano ist einer der ältesten Weine der Welt. Bei seiner Aufstellung toskanischer Weine in Form von heiteren Versen schrieb der Dichter Francesco Redi Unter allen Weinen ist Montepulciano der König . Sogar Voltaire erwähnte den Montepulciano-Wein in seinem Candide . Das Adjektiv Nobile passt demnach besonders gut zur Beschreibung dieses Weins und ist die Synthese für den Stil von Ruffino.

ERZEUGUNGSGEBIET
Toskana.