RUFFINO S.r.l.

Santedame Chianti Classico DOCG Rosso Ruffino



Art.-Nr.:	628226
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Betontank
Fasslagermonate:	6
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	80% Sangiovese + andere Chianti Rebsorten
Restzucker:	<1.0 g/l
Säure:	5.44 g/l
Serviertemperatur:	16-18
EAN:	8001660112753

Preise

Flasche 16,00 € brutto

Preis pro Liter: 21,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• **FARBE** Tiefes Rubinrot.
• **AROMA** Ein verführerischer Holzton leitet über zu einer Explosion von roter und schwarzer Frucht, Veilchen und Graphit.
• **GESCHMACKSPROFIL** Üppige Holz- und Vanilletöne, intensiv und deutlich wahrnehmbar, spannende Schärfe. Weiche Tannine, langer Abgang.
AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG Ein Wein, der Typ und Anmut verbindet.

KOMBINATION MIT SPEISEN Wildgerichte, Lamm, Zicklein und herzhafte Eintöpfe.

ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG Die Trauben werden sorgfältig ausgelesen vor der Gärung, die etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur von 28 °C mit Um- und Überpumpen stattfindet. Die Schalenmazeration dauert weitere 8 Tage, danach folgt die malolaktische Fermentation in Betontanks.

GESCHICHTLICHES Das Weingut Santedame mit der alten Kapelle Madonna di Santedame liegt in der berühmten Conca d Oro (dem "Goldenen Kessel). Die niedrigen Erträge und der einzigartige Boden resultieren in authentischen, echt toskanischen Weinen. Eingerahmt wird das Gut von einem wunderbaren Zypressenwald.

ERZEUGUNGSGEBIET Toskana.