RUFFINO S.r.l.

Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC



Art.-Nr.:	628269
Gebinde:	1 x 0,38l Flasche
Alkoholgehalt:	15,5 %
Anbaugebiet:	Chianti
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	Eichen Faß
Geschmack:	edelsüß
Jahrgang:	2018
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Vin Santo-Trauben
Restzucker:	131 g/l
Säure:	7.67 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Farbe:	Weiß
EAN:	8001660132737

Preise

Flasche 16,90 € brutto

Preis pro Liter: 45,07 €

UVP: ~~18,10 €~~ -7%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Farbe: Bernsteinfarben, mit schillernden goldenen Reflexen.
• Aroma: Ein verlockendes, komplexes und elegantes Bouquet, durchzogen von Nuss und Trockenfrucht (Datteln, Haselnuss und exotische Frucht), die in Akazienhonig und kandierten Früchten gipfeln.
Ein dichtes, samtiges Geschmackserlebnis, in getreuer Wiederholung der Aromen in der Nase, mit einem Abgang nach Vanillecreme, Zitrusfruchtschale und getrockneten Feigen im Abgang.

Traditionell wird dieser Wein zu Cantuccis gereicht, aber Serelle passt auch gut zu Blauschimmelkäse, selbstgemachten Torten und Kleingebäck.

Nur die besten Trauben an einem kleinen Zweig werden gesammelt und in der Vinsantaia aufgehängt, einem gut belüfteten Raum, in dem sie langsam trocknen können. Im Dezember werden die rosinierten Trauben sanft gepresst, wonach der dicke, zuckerhaltige Most in 225-l-Eichenfässern bei einer konstanten Temperatur von 18 °C gärt. Mitte Januar ist das Gleichgewicht zwischen Alkohol- und Zuckergehalt erreicht und der Gärprozess wird gestoppt. Der Wein wird abgezogen und geklärt.

Die Ursprünge des Vin Santo haben sich im Dunkel der Geschichte verloren. Zuverlässige Quellen leiten die Bezeichnung auf Ähnlichkeiten mit dem Wein ab, der auf der griechischen Insel Xanthos erzeugt wurde, was später zu "Santo“ wurde. Wahrscheinlicher ist, dass der Name von seinem Gebrauch als Messwein herrührt. Der erste Jahrgang des Vin Santo von Ruffino war von 1988.