

# Ruffino "Il Ducale" Toscana rosso IGT



Name:	Ruffino "Il Ducale" Toscana rosso IGT
Artikel Nr.:	1239
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	Sangiovese, Merlot, Syrah, Alicante, Petit Verdot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Intensiv und komplex mit fruchtigen Noten von Cassis, Kirschen und Pflaume sowie feinen Vanille-Aromen. Elegant und vielschichtig mit wunderbarem Abgang.
Herstellung:	Die Trauben für den "Il Ducale" stammen aus den renommiertesten Weinbaugebieten der Toscana. Nachdem der Wein acht Tage lang in temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren wurde, liegt er weitere 8 bis 10 Tage auf den Schalen, um eine tiefe Farbe und konzentrierte Aromen zu erzielen. Der Wein reift 12 Monate lang in Eichenfässern, bevor er für die Vermarktung auf Flaschen abgefüllt wird.
Hersteller-information:	Ruffino wurde bereits 1877 in Pontassieve bei Florenz von den beiden Cousins Ilario und Leopoldo Ruffino gegründet. Sie setzten Ihren Fokus auf den Qualitätsanbau der Trauben und die Nutzung der speziellen Terroirs Ihrer Weinberge und gewannen so rasch an Bekanntheit. Durch ihre Sorgfalt im Weinberg und im Keller stand der Name Ruffino bald für besonders saubere und schön ausbalancierte Weine. Nach dem Zweiten Weltkrieg erwarb Ruffino mit der Villa di Montemasso das erste Anwesen im Chianti Classico. Durch den Erwerb weiterer Weingüter in den bekanntesten Sub-Regionen der Toscana kann Ruffino heute Chianti Classico, Brunello di Montalcino sowie Vino Nobile di Montepulciano unter einer Marke anbieten, während die dahinter stehenden Weingüter weiter existieren. Ruffino ist heute eines der weltweit bekanntesten Weingüter und steht für Beständigkeit und Qualität aus Chianti bzw. Toscana. Es überrascht nicht, dass Ruffino Chianti DOCG im Jahre 1984, als Chianti zum ersten Mal als DOCG-Wein anerkannt wurde, den allerersten Garantiestreifen erhielt.
Servierempfehlung:	Der perfekte Begleiter von saftigem Huhn, Tomaten-Risotto oder fein-geschnittenem Carpaccio. Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre