



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Name:	Ruffino Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Artikel Nr.:	1236
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,0%
Beschreibung:	Kräftiges Rubinrot. Ausdrucksvoll tief und elegant mit intensivem Aroma von reifen Pflaumen und dezenten floralen Anklängen. Am Gaumen rund und samtig weich. Die charakteristischen Tannine sind harmonisch eingebunden, der Körper ist vollmundig, fruchtig und frisch mit bleibendem Nachhall.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf einer Mischung aus lehm- und kalkhaltigen Böden, die nährstoffarm, steinig und tiefgründig sind. Die Ernte erfolgt bei perfekter Reife der Trauben, welche dann schonend gepresst werden. Der Most wird unter kontrollierten Temperaturen sieben Tage lang in Edelstahl tanks fermentiert und mazeriert im Anschluss weitere zehn Tage auf den Schalen. Nach der malolaktischen Fermentation und einer kurzen Ruhezeit auf den Tanks reift der junge Wein 18 Monate in Eichenholzfässern mit einem Volumen von rund 6000 Litern.
Herstellerinformation:	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:	Wunderbar zu frischer Pizza, klassischem Rinderbraten oder gegrilltem roten Fleisch. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,0% Restzucker: 1 g/l Säuregehalt: 4,6 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 6-7 Jahre