



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino "Torgaio" Toscana IGT



Name:	Ruffino "Torgaio" Toscana IGT
Artikel Nr.:	1238
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rubinrote Farbe. Am Gaumen mit intensiven Frucht-Aromen und Anklängen von wilden Beerenfrüchten, dabei trocken mit angenehm milden Abgang!
Herstellung:	Die Weinberge stehen auf sonnenverwöhnten Hügeln in der klassifizierten Region rund um Bardolino östlich des Gardasees. Die Weinbereitung der einzelnen Rebsorten erfolgt getrennt. Nach der Pressung der Trauben wird der Most bei kontrollierten Temperaturen von 21°C für 15 Tage vergoren. Sein Beinamen "Aurelius" steht für kaiserlichen Genuss in bester römischer Tradition.
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 Toskana 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. Toskana. 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:	Ein wunderbarer Begleiter zu Vorspeisen und leichten Geflügelgerichten sowie zu mild-würzigem Käse. Empfohlene Serviertemperatur ca. 16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre