

# Ruffino Riserva Chianti Classico Gran Selezione "Ducale Oro" DOCG



Name:	Ruffino Riserva Chianti Classico Gran Selezione "Ducale Oro" DOCG
Artikel Nr.:	1237
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Colorino
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Kräftig aromatisch mit Fruchtnoten von Kirschen und Pflaumen sowie dezenten Anklängen von Tabak, Eukalyptus und Schokolade. Authentisch, komplex, vollmundig und fruchtig mit eleganten Tanninen.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf hügeligen Weinberge mit nährstoffarmen, felsigen Galestro-Böden aus gemischtem Ton und Sand und sind 15-25 Jahre alt. Sorgfältige Traubenselektion. Die Fermentation erfolgt in Edelstahltanks bei streng kontrollierten Temperaturen von 22°C über 10 Tage. Die anschließende Mazeration auf den Schalen dauert weitere 10 Tage. Zur malolaktischen Gärung wird der junge Wein in Betonbottiche gefüllt, in denen er bis zur Flaschenabfüllung ruht. Die Reifeperiode dauert insgesamt 36 Monate, wovon 12 Monate auf Eichenfässern aus slowenischer Eiche sind.
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:	Ausgezeichnet zu Gegrilltem, saftigen Braten oder Pilzrisotto. Empfohlene Serviertemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 2,0 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre