MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino Rosatello Veneto IGT

Name:	Ruffino Rosatello Veneto IGT
Artikel Nr.:	1246
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	60%Corregiolo, 25% Moraiolo, 10% Lecciono, 5% Pendolino
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Zartrosa mit kirschroten Reflexen. Intensiv und fruchtig mit einladenden Duft von Sommerfrüchten wie Him- und Stachelbeeren. Frisch und überwiegend fruchtig mit zarter Säure.
Herstellung:	Die Reifen Trauben werden rasch geernetet und zum Weingut gebracht. Separate Vinifikation der roten Rebsorten nach typischer Weißwein-Methode: Kaltmazeration der Schalen, um die primären Aromen zu extrahieren und eine leichte Rosé-Färbung zu erhalten, gefolgt von sanftem Pressen und der Hauptgärung bei kontrollierten Temperaturen von 16°C. Abschließend lagert der junge Wein bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks bis er 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 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.
Servier-empfehlung:	Ideal zu vielen Pastagerichten, frischem Fisch oder hellen Fleischgerichten. Wahlweise auch als Aperitif ein Genuss! Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 4,0 g/l Säuregehalt: 5,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.