MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino "Libaio" bianco Toscana IGT



Name:	Ruffino "Libaio" bianco Toscana IGT
Artikel Nr.:	1229
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Grigio
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Ausdrucksvolle Aromen von frischen Äpfeln, Salbei und dezente Andeutungen von Feigen werden im Abgang mit angenehmen Nuancen von Orangenschalen ergänzt. Frisch und harmonisch, angenehm sanft und ausbalanciert mit lebendiger Säure.
Herstellung:	Es werden ausschließlich die besten Trauben der Ernte für die Produktion des "Libaio" verwendet. Nach dem Entrappen werden die Trauben gekühlt und sanft gepresst. Nach der anschließenden Kaltmazeration wird der Most bei 16°C in Edelstahltanks über rund 8 Tage fermentiert. Nach der Fermentation wird der junge Wein einen Monat lang bei 10°C auf den Hefen verfeinert, bevor er geklärt und auf Flaschen gefüllt 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:	Ein wunderbarer Aperitif! Schön auch als Begleiter von traditionell italienischer Küche, wie Pasta, frischem Fisch oder Gemüse. Serviertemperatur 12-14°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,5 g/l Säuregehalt: 6,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.