MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino Orvieto classico DOC



Name:	Ruffino Orvieto classico DOC
Artikel Nr.:	1230
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Umbrien
Rebsorte:	60% Grechetto und Procanico, 40% andere
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Strohgelb im Glas. Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten mit dezenten floralen Anklängen und Würznoten. Frisch und fruchtig mit einem Anflug von Mandeln im Nachhall.
Herstellung:	Die Ernte erfolgt Anfang September, die reifen Trauben werden entrappt, zerkleinert und sanft gepresst. Typische Weißwein-Vinifikation bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks. Vor der Flaschenabfüllung ruht der junge Wein zur Verfeinerung bei niedrigen Temperaturen für einige Zeit in den Edelstahltanks.
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:	Ausgezeichnet zu Huhn, Kalbfleisch oder frischem Fisch mit Gemüse. Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 3,8 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

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