



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Ruffino "Il Leo" Chianti Superiore DOCG



Name:	Ruffino "Il Leo" Chianti Superiore DOCG
Artikel Nr.:	1233
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Toscana
Rebsorte:	70% Sangiovese, 30% Merlot und Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. Typisch intensives Bouquet von frischen roten und schwarzen Beeren. Mittelkräftige Struktur mit eleganten Tanninen, dezenten Anklang von Pflaumen und weißem Pfeffer und geprägt von einem anhaltendem Abgang.
Herstellung:	Die Trauben für den "Il Leo" stammen ausschließlich von zwei der begehrtesten Subregionen des Chianti, den Arezzo-Hügeln und dem Monteriggioni-Gebiet in der Nähe von Siena. Typische Rotwein-Vinifikation, bei der die verschiedenen Rebsorten getrennt von einander vinifiziert werden. Nach der Fermentation bei streng kontrollierten Temperaturen erfolgt die Assemblage und der junge Wein reift mindestens 9 Monate lang in Edelstahl- und Betontanks, bevor er auf Flaschen abgefüllt zur Vermarktung freigegeben wird.
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:	Wunderbar zu frischer Lasagne, mittelreifen Käsesorten, Pasta und Gegrilltem. Serviertemperatur 14-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: < 1 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-6 Jahre