

Ruffino Pinot Grigio "Lumina" Delle Venezie IGT



Name:	Ruffino Pinot Grigio "Lumina" Delle Venezie IGT
Artikel Nr.:	1228
Hersteller:	Ruffino
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	85% Pinot Grigio, andere
Farbe / Art:	Weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Strohgelb im Glas. Intensive Fruchtnoten von weißen Pfirsichen mit Anklängen von Wildblumen. Lebhaft und gut strukturiert mit mineralischen Noten.
Herstellung:	Die Trauben stammen aus den besten Weinanbaugebieten Venetiens und Friaul Julisch Venetiens, zwei Regionen, die für die Herstellung frischer Weißweine bekannt sind. Die Böden enthalten reiche Schichten von Lehm und Kalkstein, die zusammen mit sand- und kieshaltigen Schichten dem Wein Eleganz und Struktur verleihen. Nach der Weinlese und dem Abbeeren werden die Trauben gekühlt und anschließend sanft gepresst. Die alkoholische Gärung und die anschließende Reifung erfolgen in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern.
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.
Servierempfehlung:	Ideal zu hellem Fleisch, Fisch und Pasta. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre