

Ruffino Santedame Chianti Classico DOCG – *Toscana*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und andere
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, anhaltend
Alkohol:	14 vol.%
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	passt zu Pasta oder Hauptgerichten auf Fleischbasis
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 10 05

Charakteristik

Geruch: der Duft ist intensiv und komplex, mit Noten nach Veilchen, zusammen mit Noten von rotem Kernobst wie Kirschen und Sauerkirschen und würzigen Noten nach schwarzem Pfeffer und Tabak.

Geschmack: gute Struktur, die sich durch Noten von Pflaumen und Sauerkirschen auszeichnet, begleitet von samtigen Tanninen. Der Abgang ist anhaltend.

Klima/Terroir

Die Trauben stammen aus dem Weingut Santedame in Castellina in Chianti, mitten im Herzen des Chianti Classico Anbaugebiets. Höhenlage: 350-470m. Höhere Hanglagen mit tonhaltigen bis sandigen Skelettböden.

Ausbau

Die alkoholische Gärung und die Mazeration, die durch Umpumpen und Überpumpen unterstützt werden, finden über einen Zeitraum von etwa 21 Tagen in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern statt. Anschließend reift der Wein etwa 6 Monate lang in Zementbehältern und weitere 6 Monate lang in Barrique Fässern.

Das Weingut

Ruffino - das führende Haus, wenn es um Chianti Classico Riserva oder Gran Selezione geht. Seit der Gründung 1877 bis heute strebt man bei Ruffino mit visionärer Hingabe nach dem Besonderen, nach außergewöhnlicher Qualität. Immer bemüht im Einklang mit der Natur das Beste zu erzeugen, was Weinberg und Jahrgang hergeben. Weine die das Terroir ideal widerspiegeln und höchstmöglichen Genuss bereiten. Heute besitzt Ruffino 6 Weingüter in der Toscana mit 600 ha Rebfläche, die biologisch bewirtschaftet werden, und erzeugt große Weine aus allen Appellationen der Toscana.



RUFFINO
1877

