



CHIANTI DOCG CHIANTI

Colore	Rubino intenso, cuore oscuro.
Aroma	Vinoso caratterizzato dal frutto rosso maturo, dalla ciliegia sotto spirito, dalla viola mammola. Il finale richiama la madia con una sfumatura silvestre.
Gusto	Secco, vigoroso d'amarena e di tannino ben composto. Il finale ha una buona acidità e sfumatura di salvia che dona freschezza e persistenza.
Note	Bevuta molto piacevole, armonica e caratteristica. Il vino che da sempre accompagna tutti i piatti della cucina italiana.
Abbinamenti	Carni crude, salumi del territorio, volatili arrosto.
Appunti dell'enologo	La fermentazione alcolica e la macerazione sono svolte in tini di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni con frequenti rimontaggi. Al termine della trasformazione malolattica, l'affinamento è proseguito in grandi recipienti d'acciaio e cemento a temperatura controllata per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Storia	Anima storica di Ruffino, vanta come prima vendemmia il 1877, ed è il precursore dell'inesausta ricerca del "vino ideale", dal motto dei cugini Ruffino dei primordi.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

>=70% Sangiovese + altri vitigni del Chianti (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti DOCG Art 2).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

LO SAPEVI CHE?

Il 2019 è stato un anno particolarmente favorevole a livello climatico per per i vini della Denominazione Chianti. "L'uva è molto sana, non ci sono problemi di natura fitosanitaria" – spiega il presidente del Consorzio Vino Chianti, Giovanni Busi.