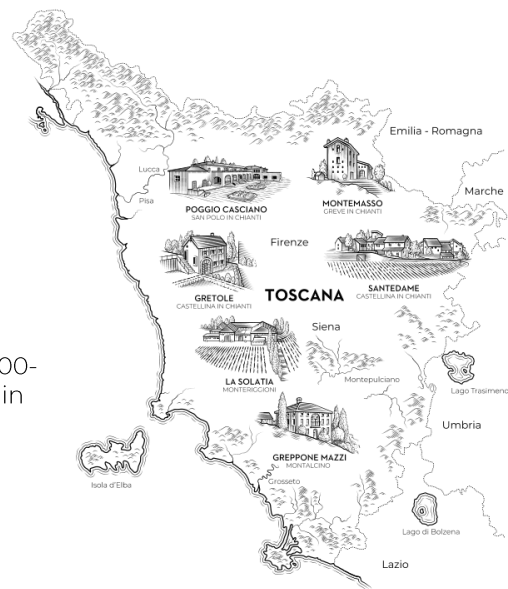


1877 Chianti

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Die Trauben, die für die Herstellung dieses Weins verwendet werden, stammen aus den bekanntesten Chianti-Anbaugebieten. Höhenlage: 200-350 mt. Boden: Galestro, ein graues Gestein, das für die meisten Böden in der Toskana charakteristisch ist.



TRAUBENMISCHUNG: 85% Sangiovese, 15% Merlot und weiße Rebsorten

ART DER VERFEINERUNG: Edelstahl, Zementfässer

BESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit violetten Funken.

Geruch: elegante blumige Veilchen-Noten. Noten von roten Früchten mit einem leicht würzigen Abgang.

Geschmack: gute Struktur und Nachhaltigkeit. Er zeichnet sich durch seine Frische, seinen angenehmen Geschmack und seine leichte Trinkbarkeit aus.

AUSBAU UND REIFUNG

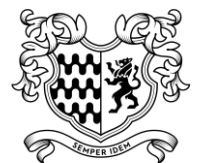
Die alkoholische Gärung und die Mazeration, die durch Umpumpen unterstützt werden, finden in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von etwa 10 Tagen statt. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein einige Monate lang in temperaturkontrollierten Edelstahl- und Zementfässern ausgebaut, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

BEMERKENSWERTES

•Hergestellt seit 1877. Als der Chianti 1984 zum DOCG-Wein wurde, war es eine Flasche Chianti Ruffino, die das erste DOCG-Etikett mit der Nummer AAA000001 trug.

•Er ist vielseitig, leicht zu kombinieren und passt zu vielen Rezepten der toskanischen Küche, z.B. zu Nudelgerichten mit Fleisch, aber auch zu Menüs der ethnischen Küche mit pikanten und würzigen Aromen. Er eignet sich auch hervorragend als Aperitif, dabei sollte er leicht gekühlt serviert werden, um die fruchtigen und blumigen Noten zu betonen.

ERSTE WEINLESE: 1877



RUFFINO
1877