

1877 Chianti

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono dalle zone viticole più note della denominazione del Chianti. Altitudine: 200-350 mt. Suolo: presenza di galestro, una roccia di colore grigio che caratterizza gran parte dei suoli della regione Toscana.



UVAGGIO: 85% Sangiovese, 15% Merlot e uve bianche

TIPO DI AFFINAMENTO: acciaio, cemento

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: eleganti note floreali di viola. Accenni di frutta rossa con un finale leggermente speziato.

Degustazione: di buona struttura e persistenza. Spicca per freschezza, piacevolezza e facilità di beva.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, coadiuvata da tecniche di rimontaggio, sono svolte in tini di acciaio inox termocontrollati per circa 10 giorni. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato in tini di acciaio inox termocontrollati e cemento per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

PUNTI CHIAVE

- Prodotto sin dal 1877. Quando il Chianti divenne un vino Docg nel 1984, fu proprio una bottiglia di Chianti Ruffino a portare la prima fascetta Docg, la numero AAA00000001.
- Versatile e facile da abbinare, si sposa bene con tante ricette della gastronomia toscana come primi piatti a base di carne, perfetto anche in abbinamento ai menu delle cucine etniche, dai sapori piccanti e speziati. Ottimo anche come aperitivo da servire leggermente freddo per esaltare le note fruttate e floreali.

PRIMA ANNATA: 1877

