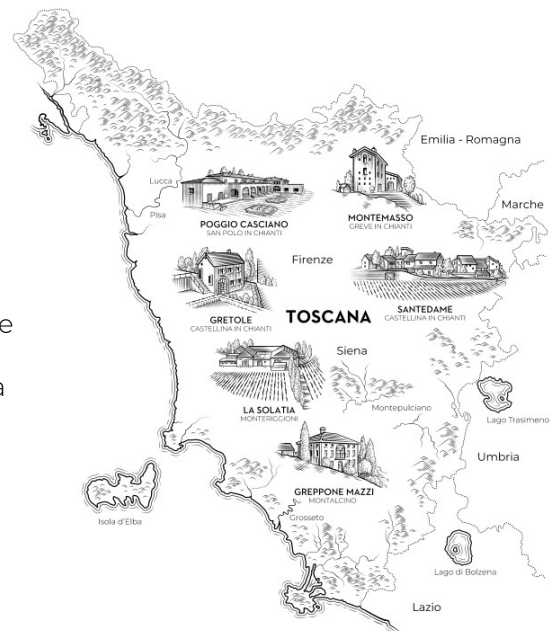


Aziano

CHIANTI CLASSICO

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 Classico e da storici produttori e fornitori con i quali Ruffino ha instaurato una vera e propria partnership.



ANNATA

2024

UVAGGIO

90% Sangiovese e 10% Merlot.

GRADO ALCOLICO

13%

ALTITUDINE E SUOLO

240-450 mt. s.l.m., suolo ricco di Galestro, calcareo, molto roccioso e di un profilo mediamente profondo. Composizione limo-sabbiosa-argillosa.

ANDAMENTO ANNATA

Annata caratterizzata da una primavera piovosa a cui sono seguite temperature molto alte nel mese di agosto. Settembre piovoso con temperature sotto la media e conseguente maturazione lenta delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questo vino nasce da una selezione in vendemmia delle uve migliori. La fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce si protraggono tra i 7 e i 12 giorni in tini di acciaio inox termo-controllati. Terminata la fermentazione malolattica il vino affina per 12 mesi in vasche di cemento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: vibrante e invitante. I vini a base Sangiovese provenienti dall'area del Chianti Classico sono caratterizzati da note di viola, piccoli frutti rossi e ciliegia selvatica. Il finale è leggermente speziato.

Degustazione: fruttato con un retrogusto di prugna. Abbastanza persistente.

PUNTI CHIAVE

- Aziano è un Chianti Classico tradizionale, non matura in legno per esaltare le sue caratteristiche fruttate e floreali tipiche del Sangiovese.
- Versatile e facile da abbinare, si sposa bene con tante ricette della gastronomia toscana come primi piatti a base di carne. Perfetto da abbinare con le cucine etniche, dai sapori piccanti e speziati.

PRIMA ANNATA: 1980



RUFFINO
1877