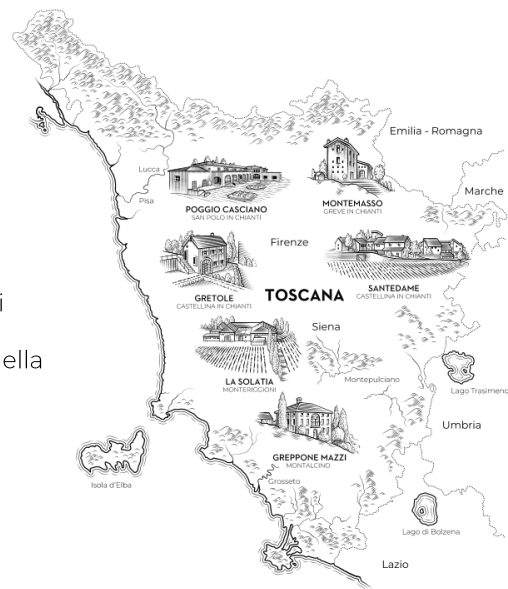


Il Leo

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve per la produzione di questo vino provengono dai vigneti coltivati sulle colline toscane. Altitudine: 250-350 mt. Suolo: caratterizzato dalla presenza di galestro, una roccia di colore grigio che caratterizza i suoli della regione Toscana.



UVAGGIO: 70% Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari
TIPO DI AFFINAMENTO: acciaio, cemento

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: bouquet ampio e deciso con note fruttate di prugna e note floreali di viola mammola. Seguono note speziate di pepe bianco.

Degustazione: intenso, di medio corpo e con tannini eleganti. Abbastanza persistente. Il retrogusto rimanda a note di prugna fresca. Molto versatile si presta perfettamente ad essere gustato da solo o abbinato a tutto pasto, dalle zuppe a piatti a base di carne e formaggio.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

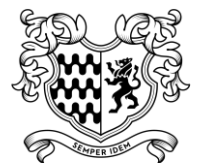
La fermentazione alcolica, coadiuvata da tecniche di rimontaggio, si è protratta per 15 giorni circa in tini di acciaio inox termo-controllati. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato in tini di acciaio inox termocontrollati e cemento per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

PUNTI CHIAVE

- Il nome è l'ideale tributo ai due fondatori Ilario e Leopoldo Ruffino, che fondarono la cantina nel 1877 e che contribuirono alla diffusione del Chianti nel mondo. Ruffino è stata una delle prime aziende ad avere utilizzato la denominazione Chianti Superiore dopo la sua reintegrazione nel 1966.

- 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.

PRIMA ANNATA: 2000



RUFFINO
1877