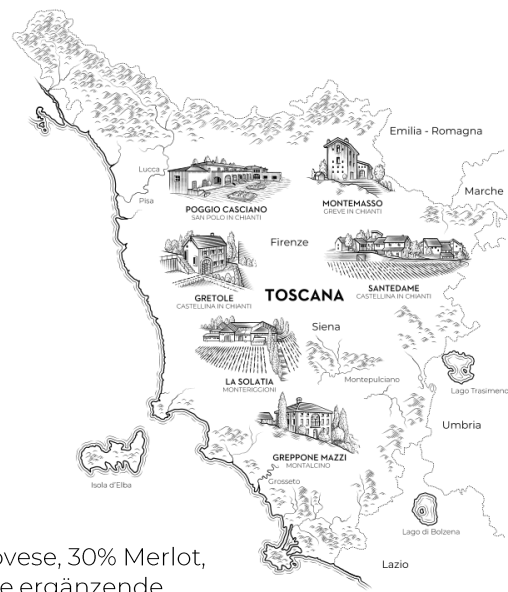


Il Leo

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Die Trauben für die Herstellung dieses Weins stammen aus den Weinbergen der toskanischen Hügel. Höhenlage: 250-350 mt. Boden: Galestro, ein graues Gestein, das für die Böden in der Toscana charakteristisch ist.



TRAUBENMISCHUNG: 70% Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet Sauvignon und andere ergänzende Rebsorten

ART DER VERFEINERUNG: Edelstahl- und Zementfässer

BESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: weites und kräftiges Bouquet mit fruchtigen Noten nach Pflaume und blumigen Noten nach Duftveilchen. Darauf folgen würzige Noten nach weißem Pfeffer.

Geschmack: intensiv, mittelkräftig und mit eleganten Tanninen. Recht anhaltend. Der Abgang enthält Noten nach frischen Pflaumen.

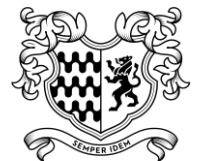
AUSBAU UND REIFUNG

Die alkoholische Gärung, die durch Umpumpetechniken unterstützt wird, findet in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von etwa 15 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

- Der Name ist die beste Hommage an Ilario und Leopoldo Ruffino, die das Weingut 1877 gründeten und zur weltweiten Verbreitung des Chianti beitrugen. Ruffino war eines der ersten Unternehmen, das die Bezeichnung Chianti Superiore nach ihrer Wiedereinführung im Jahr 1966 verwendete.
- 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.

ERSTE WEINLESE: 2000



RUFFINO
1877