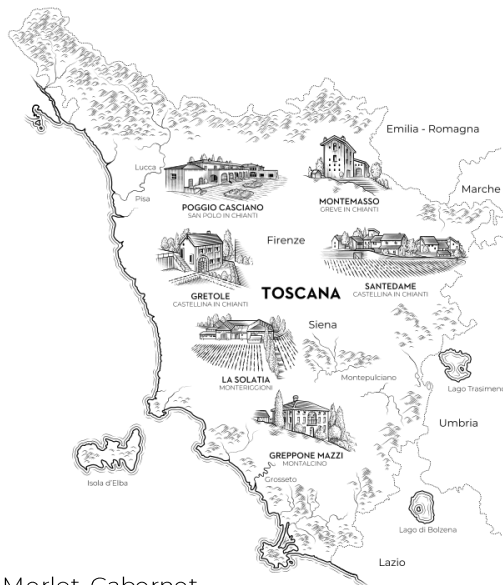


Riserva Ducale

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Le uve provengono da vigneti di proprietà e vigneti di produttori selezionati situati nella zona del Chianti Classico, tra Siena e Firenze. Altitudine: 290-450 mt. Suolo: terreno argilloso e calcareo con una ricca presenza di galestro, tipico del Chianti Classico.



UVAGGIO: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari

PERIODO DI AFFINAMENTO: 24 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: botte grande e acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: il bouquet è complesso, caratterizzato da sentori floreali di violetta e sentori fruttati di ciliegia, frutti di bosco e prugna. Non mancano le note speziate di tabacco e chiodi di garofano con un finale intenso di eucalipto. Degustazione: Riserva Ducale al palato è equilibrato con tannini delicati. La vibrante acidità, tipica del Sangiovese, caratterizza questo vino. Il finale persistente e la buona struttura completano l'intera sensazione gustativa.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabili per circa 16 giorni. Riserva Ducale matura almeno 24 mesi, di cui 3 in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Gradazione alcolica: 14%

ANNATA 2020

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima annata: 1927

PUNTI CHIAVE

- Prodotto fin dal 1927 il nome di questo vino è un omaggio al Duca D'Aosta che scelse Ruffino come fornitore della Casa Reale.
- Riserva Ducale è tra i pochi vini al mondo a poter usare la menzione di "Riserva" anche nel nome poiché ha anticipato il concetto di riserva prima della nascita della classificazione.
- Ruffino per prima ha creduto e investito nel territorio del Chianti Classico, per un totale ad oggi di tre Tenute e oltre 167 ettari all'interno della denominazione.

