

CHIANTI DOCG CHIANTI BIO



Farbe	Mäßiges bis intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.
Aroma	Intensiv weinig mit roter Frucht, Kirsche und blumigen Noten. Ein zarter Hauch von Walderde, leicht würzig mit Pfeffer und Nelken.
Geschmacksprofil	Trocken, warm, mit deutlich wahrnehmbaren Tanninen, kräftigere Sauerkirsche im Geschmack und relativ langem Abgang.
Ausführliche Geschmacksbeschreibung	Harmonisch, süffig, leicht, aber doch stoffig. Körperreich, gut konzipiert, ein superber Menüwein, der schon immer ein perfekter Gesellschafter für italienische Gerichte war.
Kombination mit Speisen	Perfekt zu einfachen Gerichten, Hamburgern und Carpaccio.
Anmerkungen zur Erzeugung	Temperaturkontrollierte Gärung und Mazeration über ca. 10 Tage in Edelstahltanks mit häufiger Remontage. Nach dem Abschluss der malolaktischen Fermentation wird der Wein in großen Stahl- und Betontanks einige Monate lang mit kontrollierter Temperatur ausgebaut und dann in Flaschen abgefüllt.
Geschichtliches	Chianti musste einfach der Wein sein, mit dem Ruffino sich auf den biologischen Anbau umzustellen begann. Die charakteristische Florentiner Flasche, die ab 1975 die historische Bastflasche ersetzte, ist unauflöslich mit der Unternehmensgeschichte von Ruffino verbunden.
Erzeugungsgebiet	Toscana.

DETAILS ZUR ERZEUGUNG

REBSORTEN

>=70% Sangiovese + andere Chianti-Trauben aus biologischem Anbau (Verwendete Sorten – Produktionsbestimmungen für Chianti DOCG, Art.2)

SERVIERTEMPERATUR

16/18°

WISSENSWERTES

Als der Chianti zum DOCG erhoben wurde, war es eine Flasche von Ruffino, die die erste Banderole mit der Nummer AAA0000001 erhielt.