

## CHIANTI DOCG CHIANTI BIO



<b>Colore</b>	Rubino di media intensità con riflessi violacei.
<b>Aroma</b>	Vinoso intenso, con ricordi di frutta rossa, di ciliegia con tracce floreali. Una sottile sfumatura silvestre, una leggera speziatura (pepe, chiodo).
<b>Gusto</b>	Secco, caldo, caratterizzato da una percepibile tannicità, il ritorno della ciliegia brusca, e il finale discretamente lungo.
<b>Note</b>	Bel bicchiere armonico, agevole alla beva, non impegnativo ma denso. Di buona struttura e intenzione è il vino "gastronomico" per eccellenza, da sempre perfetto compagno della cucina italiana.
<b>Abbinamenti</b>	Perfetto per piatti conviviali, per hamburger e carpacci.
<b>Appunti dell'enologo</b>	La fermentazione alcolica e la macerazione sono svolte in tini di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni con frequenti rimontaggi. Al termine della trasformazione malolattica, l'affinamento è proseguito in grandi recipienti d'acciaio e cemento a temperatura controllata per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
<b>Storia</b>	Non poteva che essere il Chianti la porta d'ingresso di Ruffino nel mondo del Biologico. La caratteristica bottiglia fiorentina, introdotta dal 1975 eredità dello storico fiasco è il segno indelebile della memoria di Ruffino.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

### NOTE TECNICHE

#### UVAGGIO

>=70% Sangiovese Bio + altri vitigni Bio del Chianti (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti DOCG Art 2).

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

### LO SAPEVI CHE?

Quando il Chianti diventa DOCG è una bottiglia di Chianti Ruffino a portare la prima fascetta, la numero AAA00000001.