



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG RISERVA DUCALE

Colore	Rosso rubino con vaghi riflessi granato
Aroma	Complesso d'amaretto, inchiostro, amarene, spezie, cioccolato fondente in bello slancio d'eleganza, con un tocco finale di cuoio.
Gusto	Splendido sorso chiantigiano che armonizza forza e classe, frutto e tannino, complessità e piacevolezza. Il finale allungato lascia un ricordo schietto di Sangiovese.
Note	Bella bevuta caratteristica di toscànità, preziosa nel suo svolgimento archetipico e fulgidamente gastronomico.
Abbinamenti	Colossale compagno di viaggio dei piatti classici della cucina toscana, trionfa con carni alla griglia ma anche con paste fresche e ripiene abbinata a sughi importanti, anche di selvatico.
Appunti dell'enologo	L'accurata selezione delle uve dopo la pigiatura fermenta per 8 giorni alla temperatura controllata di 28°, con ripetuti rimontaggi, in tini d'acciaio. Segue la macerazione sulle bucce per altri 8 giorni circa. La trasformazione malolattica si svolge in vasche di acciaio accentuando la sua struttura vellutata.
Storia	Correva l'anno 1890 quando il Duca d'Aosta, attraversando le Alpi, giunse finalmente ad assaggiare questo vino che in soli 13 anni era già così tanto celebrato. Ne rimase innamorato, tanto da nominare Ruffino fornitore della Real Casa.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico	12 mesi in cemento, 12 mesi in grandi botti di rovere, 3 mesi in bottiglia.	16/18°

LO SAPEVI CHE?

Si tratta di uno dei vini Ruffino più premiati fin dal 1927. Durante la sua lunga storia, Riserva Ducale è apparso sui grandi e piccoli schermi in film di grande successo come Rocky, Il Diavolo Veste Prada, Blood and Wine e nella sitcom Friends.