



TOSCANA IGT ALAUDA

Colore	Rosso imperscrutabile, denso, riflessi scarlatti all'unghia.
Aroma	Un sontuoso attacco di frutta fresca e conservata si confronta con botaniche mediterranee, crostate di confetture nere, e l'intervento risolutivo di legni pregiati e vaniglia.
Gusto	Il sorso è perfettamente coerente con i profumi, sorretto da tannini ben ricamati e un corpo opimo, caldo e allungato di frutti in confettura. Sorprende e intriga il finale salmastro con una irriverente traccia umami.
Note	Un concerto di grande respiro, caratterizzato una personalità travolgente, da un passo imperioso e da una sensazione generale di grande longevità.
Abbinamenti	Trionfa sulle tavole della cucina elegante italiana con pietanze saporite e speziate, sughi opulenti e anche formaggi di lunga stagionatura.
Appunti dell'enologo	Le uve raccolte a mano con bassissime rese incontrano una ulteriore meticolosa selezione in cantina, in modo da pigiare esclusivamente i grappoli migliori. Le fermentazioni avvengono in serbatoi d'acciaio separatamente per ogni vitigno. Il lungo riposo sulle bucce favorisce l'estrazione cromatica, fino al travaso in piccole botti di rovere dove avviene la trasformazione malolattica con due battonage a settimana per tre mesi, prima dell'assemblaggio finale.
Storia	Alauda, la massima espressione dell'idea artigianale e dello stile Ruffino, è nato nel 2011 con la prima vendemmia. Viene prodotto solo nelle annate eccezionali per esprimere appieno le caratteristiche dei terroir di Poggio Casciano e Montemasso con i nobili vitigni internazionali, mentre il saldo di Colorino radica questo vino nell'inossidabile tradizione dei Rossi Toscani. L'insolita scelta di Cabernet Franc, con un clone proveniente dalla valle della Loira porta la firma dell'enologo Gabriele Tacconi che ha voluto così dimostrare le potenzialità di queste uve anche in Toscana.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

45% Cabernet Franc, 45% Merlot e 10% Colorino.

VIGNETI

Il Colorino proviene dal singolo vigneto della tenuta di Montemasso nel Chianti Classico, il Cabernet Franc e il Merlot provengono da singoli vigneti della tenuta di Poggio Casciano nelle colline fiorentine.

AFFINAMENTO

Le masse assemblate affinano 24 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio. Lo sviluppo della finezza avviene con ulteriori 4 mesi di elevazione in contenitori d'acciaio, prima di riposare ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18/20°

LO SAPEVI CHE?

Alauda significa "allodola", rappresentata artisticamente in etichetta.