



## CHIANTI RISERVA DOCG CHIANTI RISERVA

<b>Colore</b>	Rosso rubino profondo.
<b>Aroma</b>	L'attacco è fine e prosegue con passo elegante e composto di amarena, ciliegia. Una leggera speziatura prelude ad una chiusura delicatamente legnosa.
<b>Gusto</b>	Sorso di grande eleganza giocato sui rarefatti equilibri di tannini fini e corpo slanciato. Complessivo di spiccata personalità.
<b>Note</b>	Nonostante il lungo affinamento questa riserva si mantiene brillante e lontana da sensazioni di evoluzione.
<b>Abbinamenti</b>	Selvaggina, bisticche, arrosti e frattaglie.
<b>Appunti dell'enologo</b>	La fermentazione alcolica, con frequenti rimontaggi, si protrae per 9 giorni circa in tini di acciaio inox termocondizionati alla temperatura media di 27°C. La macerazione post-fermentativa sulle bucce prosegue per 5 giorni circa, seguita dalla trasformazione malolattica.
<b>Storia</b>	Il Chianti Vecchio era la produzione più preziosa fin dall'anno della fondazione di Ruffino, 1877. Il vino delle grandi occasioni a cui è ispirata questa Riserva nella forma e nella sostanza.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

### NOTE TECNICHE

UVAGGIO	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
>=70% Sangiovese + altri vitigni del Chianti (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti DOC Art 2).	6 mesi in botti di rovere di Slavonia, poi grandi recipienti d'acciaio.	18°

### LO SAPEVI CHE?

Il bollino applicato all'etichetta celebra i 140 anni dalla fondazione di Ruffino, avvenuta nel 1877. Sulla capsula è riportato il primo logo dell'azienda e la firma dei due fondatori.