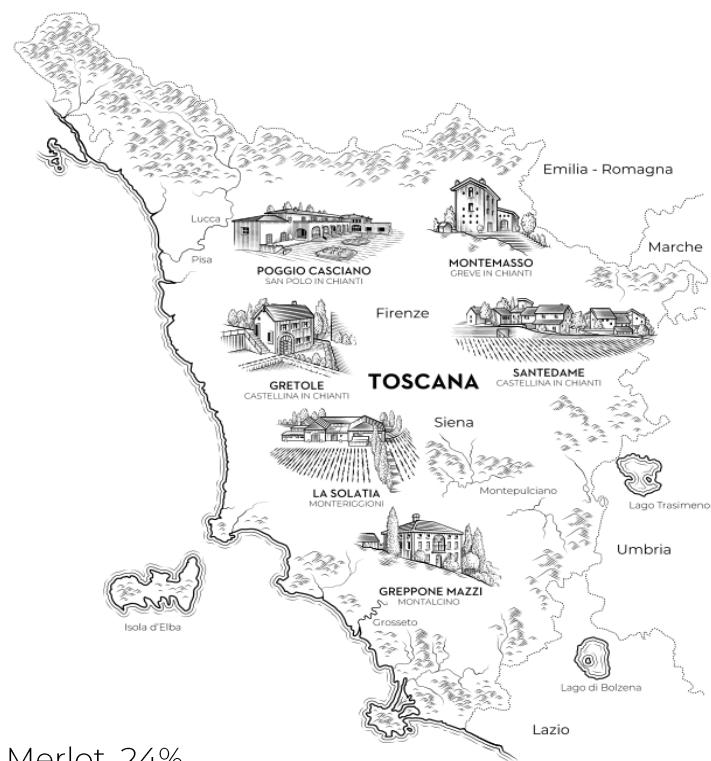


Alauda

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono dai vigneti della Tenuta Poggio Casciano: nel vigneto Poggio al Mandorlo si coltiva Merlot, il Cabernet Franc proviene dal vigneto Rapale e il Colorino dal vigneto Alexander. Altitudine: 290-450 mt. Suolo: caratterizzato da una ricca presenza di argilla, calcare e piccole percentuali di limo.



UVAGGIO: 41% Cabernet Franc, 35% Merlot, 24% Colorino

PERIODO DI AFFINAMENTO: 24 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: barriques francesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma: il bouquet è estremamente intenso, caratterizzato da sentori di frutta rossa matura tipiche del Merlot. Il Cabernet Franc impreziosisce l'aroma con note erbacee ed affumicate, mentre il Colorino regala intense note balsamiche.

Degustazione: al palato si percepiscono sentori di prugna, ciliegia, note di cioccolato fondente e spezie dolci. Un vino ricco e persistente, con tannini eleganti e grande struttura.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, favorite da periodiche follature e délestage, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. La fermentazione malolattica, aiutata da bâtonnage periodici, termina in barriques francesi nuove. Alauda affina in barrique francese per 24 mesi.

PUNTI CHIAVE

- Alauda è un blend di vitigni internazionali e Colorino, vitigno autoctono toscano quasi scomparso e recuperato negli ultimi anni grazie ad attività di ricerca e valorizzazione in cui Ruffino ha sempre creduto. È l'unico vino Ruffino a prevalenza Cabernet Franc.
- Alauda viene prodotto in quantità limitata non superando mai le 10.000 bottiglie e solo in annate eccezionali.
- Alauda affina in barrique nuove Jean Vicard di rovere francese.

PRIMA ANNATA: 2011

AWARDS ANNATA 2020

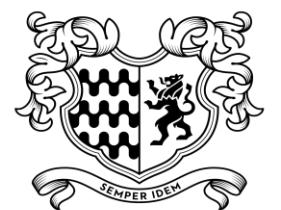
94/100 - Falstaff (AT)
Master Medal – The Drink Business Spring Tasting (UK)

AWARDS ANNATA 2019

91/100 – Wine Enthusiast (USA)

AWARDS ANNATA 2018

92/100 Falstaff (AT)



RUFFINO
1877