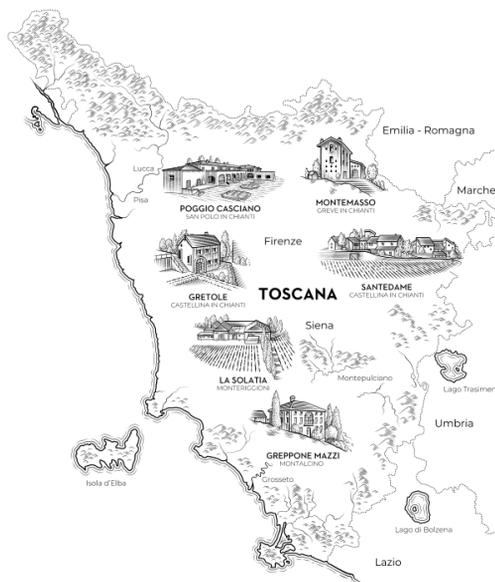


AD 1085

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve provengono da un singolo vigneto della tenuta di Montemasso, posto a circa 300 metri sul livello del mare, nelle colline tra Firenze e Siena. Il terreno è caratterizzato da una ricca presenza di argilla e galestro bilanciati da calcare e piccole percentuali di limo.



UVAGGIO: 100% Colorino

PERIODO DI AFFINAMENTO: 36 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques francesi, 12 mesi in anfora, circa 12 mesi in acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso porpora con riflessi rubino, intenso ed impenetrabile.

Aroma: bouquet complesso di frutta a bacca nera ed un floreale di rosa e violetta.

Degustazione: al palato si percepiscono sentori di prugna, mora e note balsamiche. Sul finale una piacevole nota amaricante porta con sé il ricordo di rosa. Un vino ricco e persistente, con tannini vellutati dotato di una grande struttura.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 28 giorni. La fermentazione malolattica viene svolta in legno a cui segue un periodo in barriques di circa

12 mesi prima di ricevere un ulteriore affinamento in anfora.

Gradazione alcolica: 14,5%

ANNATA 2019

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima annata: 2017

PUNTI CHIAVE

- Il termine colorino deriva dal colore intenso della buccia, usato in passato per dare colore al vino. Oggi è un'espressione unica ed autentica del territorio toscano.
- Ruffino è una delle poche realtà vitivinicole toscane a vinificare questo vitigno in purezza.
- Il nome AD 1085 fa riferimento al primo documento ufficiale che conferma la coltura della vite nella Tenuta Poggio Casciano.

AWARDS

92/100 Falstaff (AT)



RUFFINO
1877