

Romitorio di Santedame

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve provengono da un singolo vigneto nella
Tenuta Santedame a Castellina in Chianti.



ANNATA

2020

UVAGGIO

90% Sangiovese e 10% Colorino

ALTITUDINE E SUOLO

430 mt. s.l.m., suolo ricco di Galestro, calcareo, molto roccioso e di un profilo mediamente profondo. Composizione limo-sabbiosa-argillosa.

ANDAMENTO ANNATA

Buona annata con andamento climatico regolare. Piovosità ben distribuita durante la primavera e temperature ottimali alla maturazione dell'uva.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e macerazione, avvengono in vasche d'acciaio termo controllati. La macerazione delle bucce viene prolungata oltre i 20 giorni per estrarre più polifenoli possibili. Segue poi un affinamento totale di 30 mesi di cui 24 in barriques.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: spiccano i sentori fruttati tipici del Sangiovese, amarena e prugna matura. Intense note floreali di viola a cui segue un bouquet molto più complesso con note speziate di cioccolato fondente e pepe nero.

Degustazione: nette sensazioni di tabacco dolce e note balsamiche. E' un vino equilibrato con tannini eleganti supportato da una buona acidità. Vino persistente e di grande struttura, adatto a un lungo affinamento.

PUNTI CHIAVE

- Prodotto da un singolo vigneto storico per la produzione vitivinicola Ruffino.
- Prodotto in quantità limitata non superando mai le 15.000 bottiglie e soltanto in annate veramente eccezionali: 2015, 2016, 2019, 2020 e 2022.

PRIMA ANNATA: 2015

AWARDS

97/100 Le Guide dell'Espresso (IT)
Master Medal The Drink Business Global Sangiovese Masters (UK)
90/100 Decanter (UK)
90/100 Falstaff (AT)
94/100 Wine Spectator (US)



RUFFINO
1877