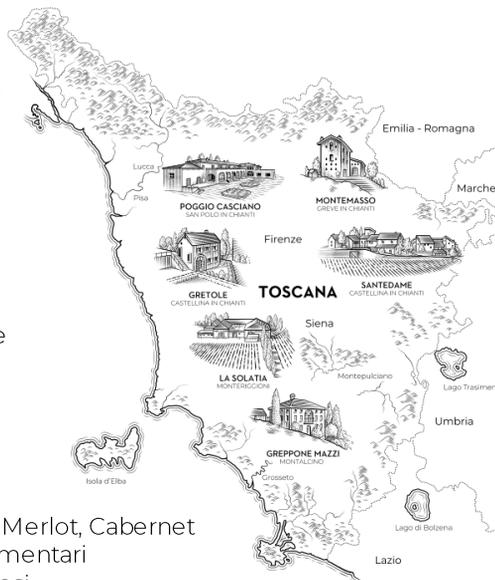


Riserva Ducale Oro

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Le uve provengono da vigneti delle tenute Gretole e Santedame, situate nel cuore di Castellina in Chianti. Altitudine: 250-400 mt. Suolo: tessitura argillo-limoso e sabbiosa ricchi in scheletro e galestro.



UVAGGIO: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari

PERIODO DI AFFINAMENTO: 36 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: tini di cemento, botti grandi di rovere Slavonia, barrique di secondo passaggio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: al naso spiccano intense note di ciliegia, prugna e violetta che aprono un bouquet molto più complesso con sentori di eucalipto, cioccolato e pepe nero.

Degustazione: un vino di grande struttura con tannini eleganti supportati da una buona acidità. Il finale è caratterizzato da piacevoli sensazioni di tabacco dolce, note balsamiche e prugna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve in raccolta, fermentazione alcolica e macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termocontrollati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. La fermentazione malolattica è svolta in vasche di cemento a cui segue un affinamento di circa 36 mesi: i primi 12 mesi in tini di cemento, a cui seguono 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e un ulteriore passaggio di 12 mesi in barrique di secondo passaggio. Gradazione alcolica: 14,5%

ANNATA 2018

Questa annata, caratterizzata da una stagione molto calda con una buona maturazione delle uve, ha portato ad una raccolta leggermente anticipata.

Prima annata: 1947

PUNTI CHIAVE

- Riserva Ducale Oro anticipa il concetto di Gran Selezione: nasce infatti, nel 1947, come ulteriore selezione di Riserva Ducale, Chianti Classico Riserva. Prodotta interamente nelle Tenute Ruffino di Gretole e Santedame all'interno del comune di Castellina in Chianti.
- Una bottiglia su tre di Chianti Classico Gran Selezione aperta nel mondo è Riserva Ducale Oro.
- Pluripremiato dalla critica internazionale negli anni, nelle ultime due vendemmie ha ottenuto da James Suckling 94 punti.

AWARDS

94/100 James Suckling (USA)
5 grappoli Bibenda 2023 (IT)
95/100 Doctor Wine (IT)
Gold Medal Mundus Vini Spring Tasting 2023 (DE)



RUFFINO
1877