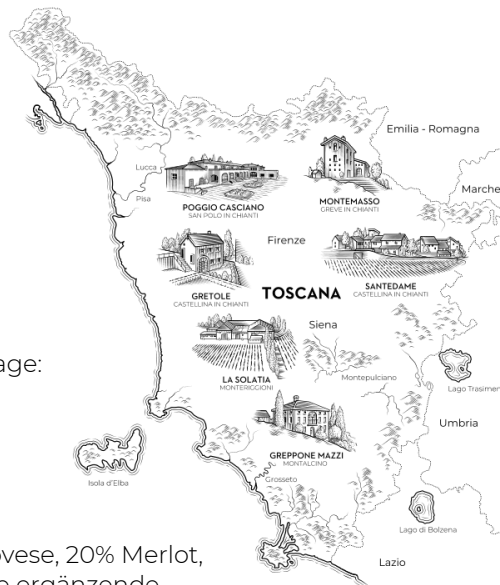


Riserva Ducale

CHIANTI CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Aus unseren betriebseigenen Weinbergen und aus Weinbergen
ausgewählter Erzeuger aus dem Chianti Classico-Anbaugebiet. Höhenlage:
290-450 mt. Boden: Ton- und Kalksteinboden mit reichlich Galestro.



TRAUBENMISCHUNG: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon und andere ergänzende Rebsorten.

AUSBAUZEIT: 24 Monate

ART DER VERFEINERUNG: : Stahltanks und große Fässer aus Eiche.

BESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: komplex, geprägt von blumigen Veilchennoten und fruchtigen Noten nach Kirschen, Beeren und Pflaumen. Noten von Tabak und Nelken mit einem intensiven Eukalyptus-Abgang.

Geschmack: ausgewogen mit feinen Tanninen. Die für den Sangiovese typische lebendige Säure kennzeichnet diesen Wein. Der Abgang ist anhaltend und die Struktur ist gut.

AUSBAU UND REIFUNG

Die alkoholische Gärung und die Mazeration, die durch Umpumpen unterstützt werden, finden in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von etwa 16 Tagen statt. Der Riserva Ducale reift mindestens 24 Monate, davon 3 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Alkoholgehalt: 14 Vol.-%

JAHRGANG 2020

Eine gesunde Jahreszeit mit einer deutlichen Produktionsreduzierung und ständigen Temperaturschwankungen, insbesondere im September. Erste Weinlese: 1927

BEMERKENSWERTES

- Der Name dieses seit 1927 hergestellten Weins ist eine Hommage an den Herzog von Aosta, der Ruffino als Lieferanten des Königshauses auswählte.
- Der Riserva Ducale ist einer der wenigen Weine der Welt, der den Begriff "Riserva" in seinem Namen tragen darf, da er das Konzept der Reservierung noch vor der Entstehung der Klassifizierung vorwegnahm.
- Ruffino war das erste Unternehmen, das an das Gebiet des Chianti Classico glaubte und in dieses investierte. Heute besitzt es drei Weingüter mit über 167 Hektar innerhalb der Appellation.

AWARDS

3 bicchieri Gambero Rosso Vini d'Italia
2024 (IT)

