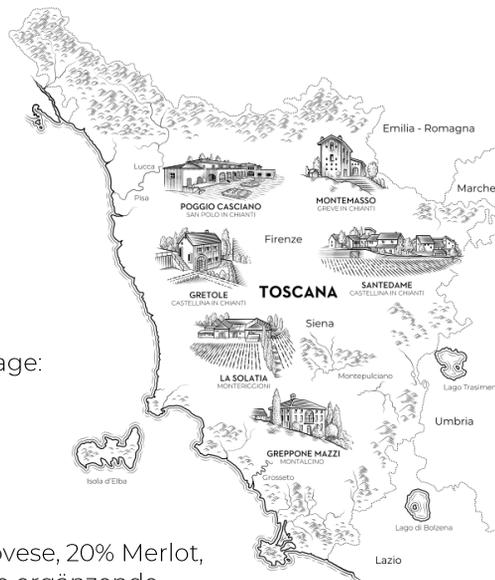


Riserva Ducale

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.

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 Reserve
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.

ERSTE WEINLESE: 1979

AWARDS JAHRGANG 2021

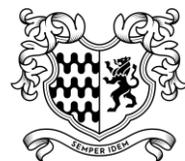
92/100 – Winescritic (IT)
Gold Medal – Mundus Vini (DE)

AWARDS JAHRGANG 2020

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

AWARDS JAHRGANG 2019

3 bicchieri Gambero Rosso Vini d'Italia
2023 (IT)
Gold Medal Mundus Vini Spring Tasting
(DE)



RUFFINO
1877