

# RUFFINO S.r.l.

## Chianti DOCG Biologico Ruffino



<b>Art.-Nr.:</b>	628229-2022
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank und Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Klassifizierung:</b>	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Rebsorten:</b>	70% Sangiovese + andere Chiantitrauben aus biologischem Anbau
<b>Restzucker:</b>	1.0 g/l
<b>Säure:</b>	7.78 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>EAN:</b>	8001660251865

### Preise

**Flasche 9,00 €** brutto

Preis pro Liter: 12,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**FARBE** Mäßiges bis intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. **AROMA** Intensiv weinig mit roter Frucht, Kirsche und blumigen Noten. Ein zarter Hauch von Walderde, leicht würzig mit Pfeffer und Nelken. **GESCHMACKSPROFIL** Trocken, warm, mit deutlich wahrnehmbaren Tanninen, kräftigere Sauerkirsche im Geschmack und relativ langem Abgang. **AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG** Harmonisch, süffig, leicht, aber doch stoffig. Körperreich, gut konzipiert, ein superber Menüwein, der schon immer ein perfekter Gesellschafter für italienische Gerichte war. **KOMBINATION MIT SPEISEN** Perfekt zu einfachen Gerichten, Hamburgern und Carpaccio. **ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG** Temperaturkontrollierte Gärung und Mazeration über ca. 10 Tage in Edelstahltanks mit häufiger Remontage. Nach dem Abschluss der malolaktischen Fermentation wird der Wein in großen Stahl- und Betontanks einige Monate lang mit kontrollierter Temperatur ausgebaut und dann in Flaschen abgefüllt. **GESCHICHTLICHES** Chianti musste einfach der Wein sein, mit dem Ruffino sich auf den biologischen Anbau umzustellen begann. Die charakteristische Florentiner Flasche, die ab 1975 die historische Bastflasche ersetzte, ist unauflöslich mit der Unternehmensgeschichte von Ruffino verbunden. **ERZEUGUNGSGEBIET** Toscana.

## Zutaten

Trauben, Antioxidantien, Konservierungsstoffe (Sulfite), Stabilisatoren (Gummiarabikum), Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-)). Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

