

RUFFINO

94,75\$

* Prix de détail suggéré



**Ruffino, Greppone Mazzi
Brunello Di Montalcino
2017**

	Code produit	14870314
	Prix licencié	82.21\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Brunello di Montalcino
	Cépage(s)	Sangiovese grosso 100 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège avec tête de plastique



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au moment de fonder leur vinerie en 1877, Ilario et Leopoldo Ruffino savaient que le secret pour produire les meilleurs vins toscans résidait dans l'accès aux meilleurs vignobles. Avec cette philosophie à l'esprit, Ruffino a assemblé au fil des années une collection de domaines de choix dans les plus importantes appellations de vins fins de Toscane.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Rouge rubis avec des nuances de grenat Arôme : Complexe, raffiné, et très intense aromatiques de prune mûre, cassis, et cerise marasquine enrichi avec des notes de cacao et de tabac doux. Profil de dégustation : Corsé et riche avec une structure complexe et élégante. Les tanins veloutés créent un bel équilibre pour les saveurs de fruits rouges. De profondes notes d'épices conduisent à une finale remarquablement longue.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges : Le vin est élaboré à partir des meilleurs raisins du vignoble. Ce millésime exceptionnel a créé les conditions idéales pour que le fruit atteigne une maturité idéale avant d'être récolté à la main et trié à la main dans la cave. Fermentation : Le jus a été fermenté et macéré dans des cuves en acier inoxydable thermo-contrôlées avec délestage régulier et pompes. Élevage : Après la fermentation malolactique, le vin a été élevé en fûts de chêne penda...