

RUFFINO

Ruffino Chianti 2020

9,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	4069
	Prix licencié	9.87\$
	Conditionnement	24x375ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Chianti
	Cépage(s)	Sangiovese 70 %
	Cépage(s)	Merlot 30 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,9
	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 reflets violets.

Arôme : notes florales élégantes de violette. Des notes de fruits rouges avec une finale légèrement épicée.

Profil de dégustation : bonne structure et persistance. Se distingue par la fraîcheur, le plaisir et la facilité de boire.

NOTES SUR LE PRODUIT

Un bon millésime avec une grande saison de maturation et de cueillette.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique et la macération, facilitées par le pompage périodique et le délestage, ont lieu dans des cuves en acier inoxydable thermo-contrôlées pendant environ 10 jours. Après la fermentation malolactique, le vin a été élevé en cuves inox et en ciment pendant plusieurs mois avant d'être mis en bouteille.

