

RUFFINO

**Ruffino Chianti - 750ml  
2020**

**16,75\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	1743
	Prix licencié	15.79\$
	Conditionnement	12x750ml
	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.

