

RUFFINO

14,75\$

\* Prix de détail suggéré

**Ruffino Orvieto Classico  
2020**

	Code produit	31062
	Prix licencié	14.05\$
	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
	Cépage(s)	Grechetto 40 %
	Cépage(s)	Procanico 20 %
	Cépage(s)	Verdelho 20 %
	Cépage(s)	Canaiolo 20 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	11
	Fermeture	Couronne métallique vissée

**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**

Robe: Jaune paille brillant

Arômes: Distinctifs, fruités et floraux avec des notes de fleurs sauvages, citron, pomme jaune sur une finale minérale.

Bouche: Souple, saveurs rafraîchissantes, belle équilibre structure et acidité. Orvieto offre également un caractère minéral venant de ses sols. La finale est longue et vibrante sur des notes d'amandes.

**NOTES SUR LE PRODUIT**

Accords gourmands: À l'apéro ou avec une variété de plats comme crostini avec tomates rôties et huile d'olive, soupes froides, poisson grillé ou les fromages doux comme la mozzarella.

**ÉLABORATION DU PRODUIT**

Récolte: Les raisins ont été récoltés durant le 2e semaine de septembre. Après la récolte, les raisins sont égrappés, foulés et pressés légèrement.

Fermentation: Une fois le moût séparé de la lie à basse température, la fermentation débute à



température contrôlée en cuve inox.

Vieillessement: Lorsque la fermentation est complétée, le vin repose brièvement en cuve inox à 16°C, avant l'embouteillage.

