

RUFFINO

28,75\$

* Prix de détail suggéré

Ducale Riserva Ruffino Chianti Classico 2017



	Code produit	45195
	Prix licencié	26.22\$
	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 Classico
	Cépage(s)	Sangiovese 80 %
	Cépage(s)	Merlot 20 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon
	Pourcentage d'alcool	12,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	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

Robe : Rouge rubis intense

Bouquet: Ce vin complexe se caractérise par des notes de cerises et de violettes délicatement ponctuées de tabac, de poivre blanc et d'une touche de silex.

Profil gustatif: Le Riserva Ducale Chianti Classico Riserva offre un bel équilibre de tannins veloutés et d'acidité marquée, culminant sur une longue finale de romarin. Sa structure permet de le garder de deux à cinq ans et même plus.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification du Riserva Ducale Chianti Classico Riserva commence par la sélection rigoureuse des meilleurs raisins de la région de production traditionnelle du Chianti Classico, vendangés de septembre à octobre. La fermentation, facilitée par soutirage et pigeage, s'est faite dans des cuves d'acier inoxydable à température contrôlée pendant 10 jours, suivie d'une macération pelliculaire de 10 jours. Le vin a ensuite été soumis à une fermentation malolactique secondaire pour...

