

RUFFINO

29,65\$

* Prix de détail suggéré

**Ruffino Tenuta
Santedame Chianti
Classico 2018**

	Code produit	14037226
	Prix licencié	25.77\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	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 100 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,7
	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.

Bouquet : un nez intense et d'une bonne complexité, des notes de violette typiques du raisin sangiovese, des notes de baies rouges comme la cerise et la cerise noire ainsi que des notes épicées de poivre noir et de tabac.

Profil de goût : une bonne structure caractérisée par des notes de prune et de cerise noire et des tanins vibrants et juteux. La finale est persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Un printemps frais ponctué de pluies régulières et suivi d'un été chaud caractérisé par d'importants écarts de température entre le jour et la nuit. Son excellente maturation a permis une récolte constante et abondante.

Premier millésime : 1988



ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique et la macération, aidées par un remontage et un délestage réguliers, se déroulent dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées pendant environ 21 jours. Le vin est ensuite soumis à une période de vieillissement dans des cuves en béton avant de passer six mois supplémentaires en barriques.

