

RUFFINO

51,50\$

* Prix de détail suggéré

Riserva Ducale Oro
Ruffino Chianti Classico
2017

	Code produit	11517380
	Prix licencié	44.63\$
	Conditionnement	6x750ml
	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 83 %
	Cépage(s)	Merlot 12 %
	Cépage(s)	Colorino 5 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	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

Couleur: rouge rubis avec des nuances grenat.

Bouquet: des arômes intenses de cerise, de prune et de violette se démarquent, révélant un bouquet beaucoup plus complexe avec des notes d'eucalyptus, de chocolat et de poivre noir.

Profil de goût: superbe structure dotée de tannins élégants, soutenue par une bonne acidité. La finale se caractérise par des sensations agréables de tabac doux, et le goût qui se prolonge rappelle des notes distinctes de prune et de balsamique. La Riserva...

ÉLABORATION DU PRODUIT

La Riserva Ducale Oro Chianti Classico Gran Selezione est produite à partir de raisins méticuleusement sélectionnés lors de la récolte. La fermentation alcoolique et la macération, aidées par le soutirage et le délestage, se sont déroulées dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées pendant 21 jours. La

fermentation malolactique a eu lieu dans des cuves en béton. Ensuite, la Riserva Ducale Oro Gran Selezione a été vieillie pendant environ 36 mois: d'abord pendant 12 mois en

