

**RUFFINO S.r.l.**  
**Santedame Chianti Classico DOCG**  
**Rosso Ruffino**



<b>Art.-Nr.:</b>	628226
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 %
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im Betontank
<b>Fasslagermonate:</b>	6
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Klassifizierung:</b>	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Rebsorten:</b>	80% Sangiovese + andere Chianti Rebsorten
<b>Restzucker:</b>	<1.0 g/l
<b>Säure:</b>	5.44 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>EAN:</b>	8001660112753

**Preise**

**Flasche 16,00 €** brutto

Preis pro Liter: 21,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

- **FARBE** Tiefes Rubinrot.
- **AROMA** Ein verführerischer Holzton leitet über zu einer Explosion von roter und schwarzer Frucht, Veilchen und Graphit.
- **GESCHMACKSPROFIL** Üppige Holz- und Vanilletöne, intensiv und deutlich wahrnehmbar, spannende Schärfe. Weiche Tannine, langer Abgang.

**AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG** Ein Wein, der Typ und Anmut verbindet.

**KOMBINATION MIT SPEISEN** Wildgerichte, Lamm, Zicklein und herzhafte Eintöpfe.

**ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG** Die Trauben werden sorgfältig ausgelesen vor der Gärung, die etwa 10 Tage bei kontrollierter Temperatur von 28 °C mit Um- und Überpumpen stattfindet. Die Schalenmazeration dauert weitere 8 Tage, danach folgt die malolaktische Fermentation in Betontanks.

**GESCHICHTLICHES** Das Weingut Santedame mit der alten Kapelle Madonna di Santedame liegt in der berühmten Conca d Oro (dem "Goldenen Kessel"). Die niedrigen Erträge und der einzigartige Boden resultieren in authentischen, echt toskanischen Weinen. Eingerahmt wird das Gut von einem wunderbaren Zypressenwald.

**ERZEUGUNGSGEBIET** Toscana.

