

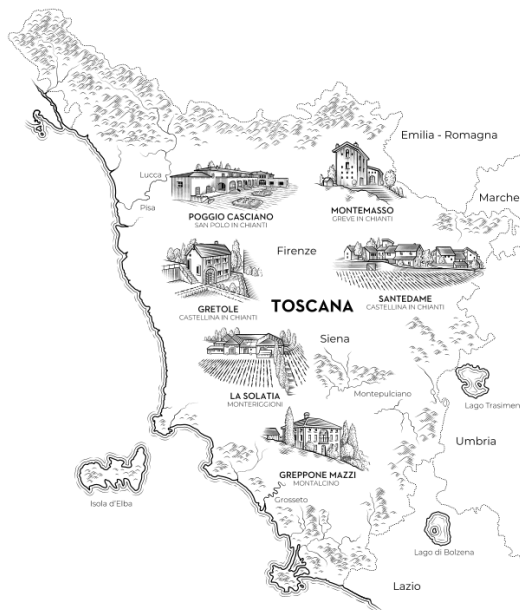
1877 Chianti

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Las uvas utilizadas para producir este vino proceden del Chianti. Altitud: 200-350 m.

Suelo: abundante en galestro, una roca gris que caracteriza la mayor parte de los suelos de la Toscana.



VARIEDADES DE UVA:

85% Sangiovese, 15% Merlot y uvas blancas TIPO DE
CRIANZA: cubas de acero inoxidable, hormigón.

NOTAS DE CATA Color:

Rojo rubí con reflejos púrpura Aromas: elegantes notas de violeta y toques de frutos rojos con un final ligeramente especiado Perfil de cata: buen cuerpo y persistencia. El vino destaca por su frescura y alegría de beber.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

La fermentación alcohólica y la maceración con remontado y délestage tienen lugar en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada durante unos 10 días. Tras la fermentación maloláctica, el vino envejece en depósitos de acero inoxidable y hormigón durante varios meses antes de ser embotellado.

¿POR QUÉ?:

- Se produce desde 1877. Cuando el Chianti se convirtió en vino DOCG en 1984, fue una botella de Chianti Ruffino la que llevó la primera etiqueta de calidad DOCG con el número AAAO0000001.
- Versátil y fácil de maridar, combina bien con multitud de recetas tradicionales toscanas, como la pasta con salsa de carne, y con comidas internacionales, especialmente los sabores picantes. Igualmente magnífico como aperitivo, servido ligeramente frío para acentuar las notas afrutadas y florales

PRIMERA AÑADA: 1877

