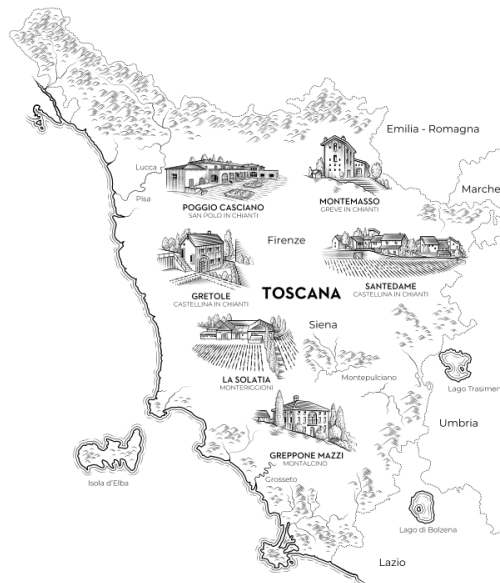


Il Ducale

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



GRAPE VARIETIES Blend de uvas tintas de la Toscana
AGEING PERIOD 12 meses
AGEING TYPE cubas de acero inoxidable

TASTING NOTES

Color: rojo rubí Aromas: cassis, cereza, ciruela y notas de chocolate, seguidas de eucalipto y especias dulces Perfil de cata: el afrutado inicial revela taninos suaves y elegantes. Un vino equilibrado con notas de fruta madura y vainilla

VINIFICATION AND AGEING

La fermentación alcohólica y la maceración tienen lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante unos 15 días. Tras la fermentación maloláctica, el vino envejece en cubas de acero inoxidable y barricas durante 12 meses.

WHY?

El Sangiovese tradicional de la Toscana se funde con el redondo Merlot y el especiado Syrah en un trío perfumado y original: una mezcla como una beca entre las refinadas tradiciones toscanas y un estilo contemporáneo. - Il Ducale encaja a la perfección con los otros dos vinos supertoscánicos de Ruffino, al tiempo que mantiene sus propios aromas y sabores distintivos. Siendo el miembro más joven del grupo, Il Ducale es un vino moderno y alegre, mejor en su juventud, antes y después de la cena.

FIRST VINTAGE: 2004



RUFFINO
1877