

# RUFFINO

DAL 1877

## RISERVA DUCALE: CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

### VARIEDAD:

Un mínimo de 80% Sangiovese, 20% Merlot y Cabernet Sauvignon

### VIÑEDOS:

**Lugar de Producción:** Las viñas utilizadas para la producción de Riserva Ducale se encuentran en la región Chianti Classico, principalmente Santedame y Gretole propiedades de Ruffino en la subregión de Castellina.

**Suelo:** El suelo es típico de la zona de Chianti Classico, arcillosos con una abundante presencia de roca "Galestro."

**Microclima:** El microclima varía de una zona a otra, lo que le da riqueza y complejidad al vino.

**Altitud:** Variable de 290 a 450 metros sobre el nivel del mar

**Sistema de Cultivo:** Cordon entrenado

**Densidad Viñas:** 1,214-2,025 cepas por hectárea (3.000-5.000 cepas por hectárea)

### ELABORACION Y GUARDA:

Riserva Ducale Chianti Classico Riserva comenzó con una cuidada selección de las mejores uvas en la región tradicional de Chianti Classico. La cosecha, comenzó en Septiembre y continuó hasta fines de Octubre. Fermentación, ayudado por trasiego y presión, tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10 días. Luego seguido otros 10 días de maceración en la piel. El vino realizó la mala láctica secundaria fermentación para mejorar su textura aterciopelada y se guardó 24 meses en una combinación de roble, acero inoxidable y tanques de cemento. El vino pasó otros tres meses en botella antes de su lanzamiento.

**ALCOHOL:** 14.5%

### BOCA:

**Color:** Rojo rubí intenso

**Aroma:** Este un vino complejo que se caracteriza por la cereza y violeta. Hay notas delicadas de tabaco con un toque de pimienta blanca.

**Perfil:** Riserva Ducale Chianti Classico Riserva está bien equilibrado, con taninos aterciopelados, firme acidez y un final de romero. Su estructura le permitirá envejecer durante dos a cinco años, o más.

**PRIMER AÑO DE PRODUCCIÓN:** 1927

