

Romitorio di Santedame

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve provengono da un singolo vigneto nella tenuta Santedame, nel cuore del Chianti Classico. Altitudine: 300-400 mt. Suolo: ricco in scheletro, galestro e argilla che permettono un ottimo drenaggio, ideale per la coltivazione del Sangiovese.



UVAGGIO: 90% Sangiovese, 10% Colorino

PERIODO DI AFFINAMENTO: 30 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: vasche di cemento, barriques

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: spiccano i sentori fruttati tipici del Sangiovese, amarena e prugna matura. Intense note floreali di viola a cui segue un bouquet molto più complesso con note speziate di cioccolato fondente e pepe nero.

Degustazione: nette sensazioni di tabacco dolce e note balsamiche. È un vino equilibrato con tannini eleganti supportato da una buona acidità. Vino persistente e di grande struttura, adatto ad un lungo affinamento.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. La fermentazione malolattica viene svolta in vasche di cemento per poi trascorrere un periodo di affinamento di circa 30 mesi, di cui 24 passati in barriques.

Gradazione alcolica: 15%

ANNATA 2019

Una buona annata caratterizzata da una perfetta maturazione e una raccolta regolare.

Prima annata: 2015

PUNTI CHIAVE

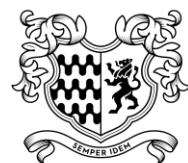
- Prodotto da un singolo vigneto in un blend unico di Sangiovese e Colorino, vitigno autoctono toscano quasi scomparso e recuperato negli ultimi anni grazie ad attività di ricerca e valorizzazione in cui Ruffino ha sempre creduto.
- Prodotto in quantità limitata non superando mai le 15.000 bottiglie ed è stato prodotto soltanto in annate veramente eccezionali: 2015, 2016 e 2019.
- Con l'annata 2019 è stato inserito tra i migliori 50 vini al mondo da Decanter durante gli World Wine Awards ottenendo 97 punti.

AWARDS

97/100 Decanter World Wine Awards

2023 Best in Show (UK)

93/100 James Suckling (USA)



RUFFINO
1877