

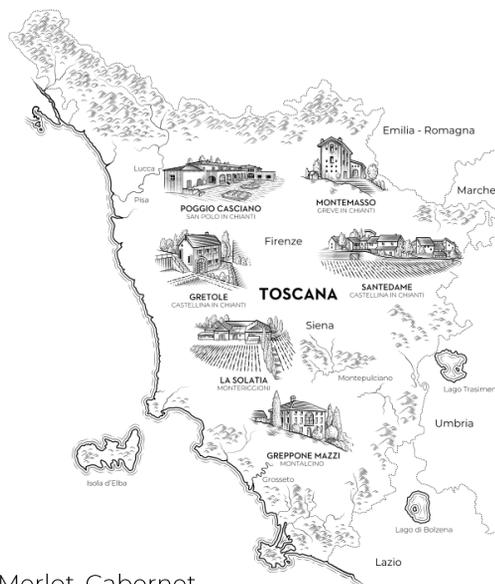
Lodola Nuova Bio

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono esclusivamente dalle zone più vocate del territorio di Montepulciano.

Altitudine: 270-320 mt. Suolo: terreni collinari con una tessitura argillo-limosa ricchi in tufo.



UVAGGIO: 70% Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari

PERIODO DI AFFINAMENTO: 18 mesi

TIPO DI AFFINAMENTO: botti di rovere, acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: il bouquet è complesso con note floreali di violetta e sentori fruttati di ciliegia, frutti di bosco e prugna. Non mancano le note speziate di tabacco e chiodi di garofano con un finale intenso di eucalipto.

Degustazione: in bocca ritroviamo tutte le note fruttate percepite al naso. Tannini eleganti e vellutati abbinati ad una buona struttura rendono questo vino avvolgente e armonico con un'ottima persistenza.

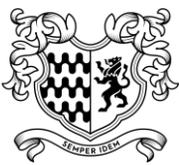
VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento di circa 18 mesi in botti di rovere. Prima di essere imbottigliato riposa per un breve periodo in tini di acciaio inox.

PUNTI CHIAVE

- Il Prugnolo Gentile, la varietà di Sangiovese coltivata nella zona di Montepulciano, si differenzia rispetto ai Chianti Classico da sentori di frutta matura e note erbacee da un corpo intenso e tannini levigati.
- Uno dei primi vini Ruffino ad essere prodotto con solo uve biologiche.
- Il vino Nobile di Montepulciano è tra i vini più antichi d'Italia, che gli è valso l'appellativo di "nobile" ed è stato il primo vino italiano ad ottenere la DOCG. Ruffino produce questo vino dal 1988.

PRIMA ANNATA: 2019



RUFFINO
1877