

CHIANTI DOCG CHIANTI BIO



Colore	Rubino di media intensità con riflessi violacei.
Aroma	Vinoso intenso, con ricordi di frutta rossa, di ciliegia con tracce floreali. Una sottile sfumatura silvestre, una leggera speziatura (pepe, chiodo).
Gusto	Secco, caldo, caratterizzato da una percepibile tannicità, il ritorno della ciliegia brusca, e il finale discretamente lungo.
Note	Bel bicchiere armonico, agevole alla beva, non impegnativo ma denso. Di buona struttura e intenzione è il vino "gastronomico" per eccellenza, da sempre perfetto compagno della cucina italiana.
Abbinamenti	Perfetto per piatti conviviali, per hamburger e carpacci.
Appunti dell'enologo	La fermentazione alcolica e la macerazione sono svolte in tini di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni con frequenti rimontaggi. Al termine della trasformazione malolattica, l'affinamento è proseguito in grandi recipienti d'acciaio e cemento a temperatura controllata per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Storia	Non poteva che essere il Chianti la porta d'ingresso di Ruffino nel mondo del Biologico. La caratteristica bottiglia fiorentina, introdotta dal 1975 eredità dello storico fiasco è il segno indelebile della memoria di Ruffino.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

>=70% Sangiovese Bio + altri vitigni Bio del Chianti (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti DOCG Art 2).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18°

LO SAPEVI CHE?

Quando il Chianti diventa DOCG è una bottiglia di Chianti Ruffino a portare la prima fascetta, la numero AAA00000001.