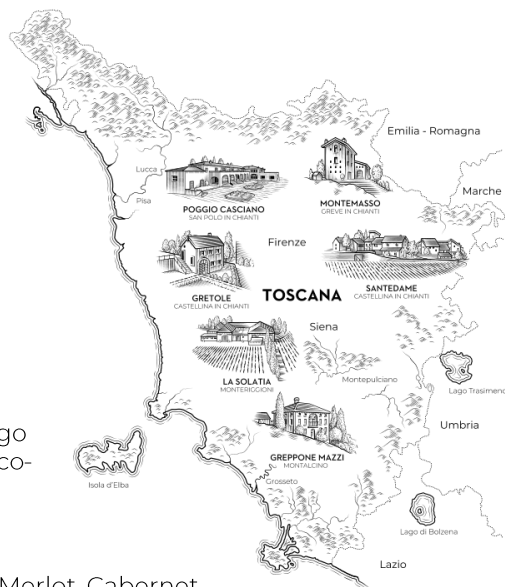


Fiasco Chianti Superiore

CHIANTI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Le uve provengono esclusivamente dalla Tenuta La Solatia vicino al borgo medievale di Monteriggioni. Altitudine: 190-250 mt. Suolo: tessitura franco-limoso-argillosa, ricco in calcare e abbondante presenza di travertino.



UVAGGIO: 70% Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari
TIPO DI AFFINAMENTO: acciaio, cemento

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino.

Aroma: bouquet intenso e caratteristico di prugna e susina fresche, seguono piacevoli sentori di pepe nero e spezie.

Degustazione: sorso fresco e fruttato con un buon corpo. Tannini croccanti e giovani ma ben integrati. Vino dal retrogusto persistente e di ottima beva.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica, coadiuvata da tecniche di rimontaggio, avviene in tini d'acciaio inox termo-controllati. Terminata la fermentazione malolattica, il vino affina in tini di acciaio e cemento per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

PUNTI CHIAVE

- Ruffino, fin dal 1877, ha contribuito a trasformare il fiasco in un simbolo di italianità in tutto il mondo, utilizzandolo come contenitore per il vino italiano più famoso: il Chianti. La paglia che oggi avvolge le nostre bottiglie è certificata FSC.
- La menzione Superiore significa produrre un vino seguendo un disciplinare più rigido, con regole simili a quelle del Chianti Classico.

PRIMA ANNATA: 2011



RUFFINO
1877