RUFFINO S.r.l.

Bolgheri DOC Rosso di Marte Ruffino



Art.-Nr.:	628235
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Jahrgang:	2020
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.00 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	10
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Bolgheri
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im gebrauchten Barrique
Dekantierzeit:	60
Geschmack:	trocken
EAN:	8001660253050

Preise

Flasche 33,90 € brutto

Preis pro Liter: 45,20 €

UVP: ~~39,90 €~~ **-15%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

FARBE Tiefes, undurchdringliches Rubinrot. AROMA Zu Beginn intensive rote und blaue Frucht, danach harmonischer Übergang in einen explosionsartigen Abgang mit fast schon balsamischer Kräuternote, die für einen frischen Schluss sorgt. GESCHMACKSPROFIL Intensiv am Gaumen, entschieden, geradlinig, dicht gepackt mit deutlichen taktilen Empfindungen wie bei einem kräftigen Händedruck. AUSFÜHRLICHE GESCHMACKSBESCHREIBUNG Wenn es einen Platz gibt, an dem die so genannten internationalen Rebsorten "italienisch", wenn nicht sogar "lokal" werden, dann ist dies Bolgheri, ein Gebiet mit der Fähigkeit, seinen Weinen eine unverwechselbare Ausprägung zu verleihen. KOMBINATION MIT SPEISEN Edles Wild und gut gereifter Käse. ANMERKUNGEN ZUR ERZEUGUNG Die Trauben aus dem renommierten Gebiet von Marina di Castagneto Carducci werden getrennt geerntet und vergärt. Der Ausbau dauert 6 Monate und erfolgt im Barrique (Zweitbelegung). GESCHICHTLICHES Bolgheri ist schon seit jeher gleichbedeutend mit Spitzenwein aus der Toskana, der zu den meistprämiierten toskanischen Weinen zählt. ERZEUGUNGSGEBIET Bolgheri