Wijnfiche

Ruffino - Lodola Nuova Vino Nobile di Montepulciano DOCG Italië (TUSCANY) –

Vinificatie

De alcoholische fermentatie vindt plaats in inox vaten gedurende ongeveer 2 weken onder een gecontroleerde temperatuur van 27 tot 30°C en wordt gevolgd door een maceratie van acht dagen. Na de malolactische gisting en een korte rust in inox vaten, wordt de wijn gerijpt in 35/60 hl Franse eiken vaten gedurende ongeveer 18 maanden.

Smaak

De wijn heeft een diepe, robijnrode kleur met aroma's van bloemen en fruit (pruim, rode en zwarte bessen). Het is een medium-bodied wijn, mooi in evenwicht, met een rijpe en fruitige kern, ondersteund door zachte tannines, een onderbouwde zuurheid en een lange afdronk van kersen, aardbeien, koffie en cederhout.

Gerechten

Vlees - rood, Pici met Bolognaise saus, Ravioli - met Ricotta kaas, Stoofvlees, Wild - Hert, Wild - Reebok, Barbecue - ribbetjes, Koude schotels

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (10%), Sangiovese (90%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): "+ 5-7"
Serveertemperatuur: 17°C

