

Wijnfiche

Ruffino – Modus Toscana IGT ITALIË (TUSCANY) –

Vinificatie

De teelt van de traditionele druivensoorten zoals de Sangiovese (lokaal gekend als Brunello), maar ook de ontdekking van autochtone soorten zoals Colorio leveren verfijnde en elegante wijnen af en hebben geleid tot wereldwijde kwalitatieve erkenning. De drie druiven worden apart gevinifieerd in inox vaten gedurende 10 dagen aan een temperatuur van 28°. Na de malolactische fermentatie, rijpen de 3 in kleine Franse en Amerikaanse eiken vaten gedurende 12 maanden. Hierna volgt assemblage en botteling.

Jaar specifieke information

Gilbert & Gaillard International Competition 2017: gouden medaille

Smaak

Deze Toscaanse wijn heeft een diepe, robijnrode kleur. In de neus het typische aroma van kersen, rode bessen en hout. In de mond vol, delicate aroma van munt en zwarte bessen. Complexe wijn, moderne stijl met afgeronde tannines. Deze Super Toscan is een mooie expressie van de klassieke Toscaanse stijl met meer aciditeit versus de moderne rijpe, rijke stijl met veel concentratie.

Gerechten

Risotto | Vlees - geroosterd | Wild - hazenrug | Kaas - Gorgonzola | Pasta - Tagliatelle

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (50%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 17° C

