

Wijnfiche

Ruffino – Il Fiasco Chianti Superiore ITALIË (TUSCANY) –

Vinificatie

Eind september start men hier met de oogst, waarna de beste druiven worden geselecteerd voor deze wijn. Men start met een alcoholische gisting gedurende zeven dagen in roestvrij stalen tanken op een temperatuur van 28°C. Na de malolactische gisting rijpt de wijn ongeveer zeven maanden in roestvrijstalen en betonnen vaten alvorens de botteling. Tot slot rijpt de wijn twee maanden op fles.

Smaak

Een robijnrode kleur met wat violet. In de neus krijgen we pruimen en kersen met het aroma van zwarte peper en kruiden. In de mond medium-bodied met elegante tannines die mooi in evenwicht worden gehouden door het fruitige karakter van de wijn.

Gerechten

Gevogelte - Fazant | Vlees - gegrild | Patrijs | Gevogelte | Gevogelte - kalkoen

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Sangiovese (73%), Syrah (9%), Merlot (9%), Cabernet Sauvignon (9%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 3-5"

Serveertemperatuur: 17-18°C

