



Ruffino Riserva Ducale Oro Gran Selezione

Ursprung

Italien, Chianti Classico

År

2015

Beskrivning

Ruffino Riserva Ducale Oro Gran Selezione 2015 har en nyanserad doft med inslag av viol, solmogna körsbär, plommon, choklad och kanel. Smaken är nyanserad med toner av körsbär, kryddor, valnötter och svarta oliver.

Rekommendation

Till medelkraftiga och lite kraftigare köttretter där det gärna får finnas syrliga, krämiga eller feta komponenter. Varför inte servera en kalvkotlett med rödvinssås, gräddstuvad svartrot samt en potatis och parmesantimbal

Produktion

De utvalda druvorna kommer från Ruffinos olika egendomar i Chianti Classico; Gretole och Santedame. Jäsningen genomförs i rostfria ståltankar, och vinet lagrades först 12 månader i cementtankar, sedan 12 månader i stora ekständer av slavonsk ek och sedan ytterligare 12 månader i 225 liters ekfat.

2013 gjordes en stor förändring av Consorzio Vini Chianti Classico som införde en ny klassificering; Gran Selezione. Den rör viner som produceras från enskild vingård eller urval av vingård av producentens bästa druvor. Minsta lagringstid är 30 mån inkl. 3 mån på flaska. Vinet ska också ha "excellent chemical and organoleptic characteristics". Gran Selezione är ca 10% av produktionen i Chianti Classico.

Kul att veta

I över 140 år har den italienska vinproducenten Ruffino tillverkat viner i absoluta toppklass. De senaste åren har deras engagemang i att värna om miljön och den biologiska mångfalden ökat och de har gjort omfattande investeringar i hållbar produktion och ekologisk odling. Under 2018 köpte Ruffino egendomen Poderi Ducali med mer än 126 hektar ekologiska vingårdar i området Prosecco. Under samma år påbörjade man en konvertering till ekologisk odling i två av Ruffinos egendomar i Toscana, Greppone Mazzi i Montalcino och Poggio Casciano i Chianti. Totalt berörs 72 hektar och det innebär att 40,7 % av Ruffinos vingårdar kommer vara ekologiskt certifierade år 2021.

Ruffino har väl utvecklade metoder vad det gäller hållbar odling (sustainability) och socialt ansvar. I allt arbete som sker på Ruffinos sex anläggningar i Toscana tar man stor hänsyn till miljön. Vad gäller vingårdsarbetet har man upprättat en handbok med metoder som minimerar användandet av kemikalier, samtidigt som man ökar jordmånens fertilitet och livskraft genom bland annat naturlig gödsel. Företagets miljöpolicy har stark inriktning på det ekologiska fotavtrycket rörande energiåtgång, utsläpp av växthusgaser och hushållning av vatten. På egendomen La Solatia, har man bland annat anlagt våtmarker som på naturlig väg renar vineriets spillvatten och som därför kan återanvändas till både bevattning och rengöring. Ruffino har även ett samarbete med universitet i både Milano och Florens, där man exempelvis tar fram miljövänliga metoder för att bekämpa sjukdomar i vingården. Ruffino har fått erkännande för sina ansträngningar genom miljöcertifieringen ISO 14001 och 2017 vann Ruffino Constellations Brands Sustainability Award.

Produkttyp: Rött vin Volym: 750 ml

Alkoholhalt: 14,5 %

Druva:

Sangiovese 83% Merlot 12% Colorino 5%

Producent/varumärke: Ruffino

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork

Sockerhalt: mindre än 3 gram/liter

Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se