

Riserva Ducale Oro Chianti Classico - vinet med guldkant.

Nu lanserar vi två årgångar av Ruffinos prestigevin Riserva Ducale Oro, ett stilrent och nyanserat Chianti Classicovin. Båda vinerna finns i Systembolagets beställningssortiment.



Prestigevinet som lanserades 1947

Den välkända vinproducenten Ruffino har flera vingegendomar i Toscana och lanserade Riserva Ducale redan 1927. Ducale betyder hertig på italienska, och vinet har fått sitt namn för att hedra hertigen av Aosta som reste över Alperna för att prova Ruffinos viner som han hade hört så mycket om.

Han blev så pass imponerad att han år 1890 utsåg Ruffino till officiell hovleverantör till den italienska kungafamiljen. Detta har inte bara ärats i vinets namn utan hertigen är även avbildad på den ikoniska etiketten, som är en av de mest välkända etiketterna hos de italienska vinerna.

Tjugo år senare lanserades en prestige Riserva Ducale som fick beteckningen Oro, som betyder guld på Italienska. Vinet har klassificeringen Gran Selezione som är högst upp i Chianti Classicos kvalitetspyramid. Etiketten är den samma, men i en vacker gyllene färg. Nu lanserar vi två årgångar av det välgjorda och högklassiga vinet.

Riserva Ducale Oro från toppårgången 2015

Årgången från 2015 får generellt högsta betyg, och framförallt för druvan sangiovese som är basen i det här vinet. Druvorna blev små, med hög och fin koncentration och Ruffino har förvaltat druvorna på ett exemplariskt sätt.

Riserva Ducale Oro 2015 är baserad på 83% sangiovese, 12% merlot, och 5% colorino. Vinet lagrades först 12 månader i cementtankar, sedan 12 månader i stora ekståndare av slavonsk ek och sedan ytterligare 12 månader i 225 liters ekfat.

Riserva Ducale Oro 2014 i stålig magnumflaska

Året 2014 var mer av ett mellanår, dock hade sangiovesedruvan ett mer lyckat år i Toscana än andra druvor. Ruffino har lyckats väl med denna lite svårare årgång genom ett kraftigt urval och omsorgsfullt arbete i vineriet.

De utvalda druvorna kommer från Ruffinos olika egendomar i Chianti Classico; Gretole, Santedame, och Casavecchia di Cagnano. Druvkompositionen och lagringen skiljer inte så mycket jämfört med 2015, utan skillnaden i smak och karaktär speglar de unika väderförhållandena under skördeåret. Vi lanserar en magnumflaska från den här årgången som dessutom kan lagras under längre tid jämfört med helflaska.

Gran Selezione är toppen av kvalitetspyramiden

Under 2013 gjordes en stor förändring av Consorzio Vini Chianti Classico då de införde en ny klassificering; Gran Selezione. Den rör viner som produceras från enskild vingård eller urval av producentens bästa druvor. Minsta lagringstid är 30 månader inkl. 3 månader på flaska. Vinet ska också ha testats både i laboratorium och under officiella provningar, så vinet uppfyller de stränga kraven rörande kvalitet och karaktär.

Gran Selezione är ca 10% av produktionen i Chianti Classico. Basen i pyramiden är Chianti Classico med årgång och mellandelen är Chianti Classico Riserva.



Once upon a Wine – sagan om den svarta tuppen

Den svarta tuppen (Gallo Nero) pryder alla flaskor från ursprunget Chianti Classico sedan 2005. Men tuppen har varit en symbol för detta toskanska vinodlingsområde under en mycket längre tid. Enligt sägen härstammar symbolen från 1200-talet då städerna Siena och Florens skulle försöka avsluta långvariga konflikter genom en tävling.

En riddare från respektive stad skulle starta så fort tuppen gal vid gryningen, och där ryttarna sedan möttes skulle gränsen sättas. Under den här tiden var Siena kända för sina rashästar. Därav hade de ett stort självförtroende och födde omsorgsfullt upp en fin vit tupp inför tävlingen.

De styrande i Florens var mer bekymrade över den eventuella utgången och valde därför en svart tupp som inte fick någon tillgång till mat. Denna plågade tupp gal därför i desperationen av hunger redan innan gryningen och följden blev att den florentinska ryttaren mötte sin kombattant vid Fonterutoli som ligger endast 12 km från Siena.

Ruffino en producent med fokus på hållbarhet

I över 140 år har den italienska vinproducenten Ruffino tillverkat viner i absolut toppklass. De senaste åren har deras miljömässiga engagemang ökat. Ruffino har satsat på den biologiska mångfalden genom 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 Ruffino konvertering till ekologisk odling i två av deras 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.

Prisbelönt hållbarhetsarbete

Ruffino har väl utvecklade metoder vad det gäller hållbar odling (sustainability) och socialt ansvar. Ruffino tar stor hänsyn till miljön på deras anläggningar i Toscana. De har gjort en handbok med metoder kring vingårdsarbetet som minimerar användandet av kemikalier, samtidigt som de arbetat för att öka jordmånens fertilitet, genom naturligt gödsel.

Företagets miljöpolicy har stark inriktning på det ekologiska fotavtrycket rörande energiåtgång, utsläpp av växthusgaser och hushållning av vatten. På egendomen La Solatia, har de 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 de exempelvis tar fram miljövänliga metoder för att bekämpa sjukdomar i vingården. Ruffino har fått erkännande för deras arbete genom miljöcertifieringen ISO 14001, och 2017 vann Ruffino Constellations Brands Sustainability Award.



Ruffino Riserva Ducale Oro Gran Selezione

Systembolagsnummer: 51825

299,00 kr

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



Ruffino Ducale Magnum 2014

Systembolagsnummer: 79652

399,00 kr

Ruffino Riserva Ducale är en ursprungstypisk modern Chianti med klassisk krydda och elegans. I doften märks körsbär, kryddor, lakrits och kakao. I smaken kommer fina syror fram tillsammans med mörka körsbär och kryddiga fat som ger en genuin toskansk smakprofil.

Se också



Santedame - en ny ekologisk Chianti Classico.

Nu lanserar vi en splitter ny ekologisk Chianti Classico vid namn Santedame, även kallad "den heliga damen".

Läs mer



Chianti Classico - anrikt och högaktuellt vinområde.

Vinerna från Chianti Classico i Toscana kan idag kvalitetsmässigt mäta sig med de mest intressanta vinerna i världen. Läs mer om detta anrika vinområde.

Läs mer



Chianti Classico och historien om den svarta tuppen.

Den svarta tuppen pryder sen 2005 alla flaskor från Chianti Classico. Men även tidigare har denna tupp varit en symbol för detta toskanska vinområde.

Läs mer
