



VINSANTO SERELLE



Vin Santo del Chianti DOC, Ruffino, Toskana, Italien

Geschmack	
	Trocken Süss
	Fruchtig / Weich Würzig / Herb
	Leicht Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Goldgelb; Duft von getrockneten Früchten, Haselnuss und Honig; im Gaumen vollmundig, weich mit gutem Körper; im langen Nachhall bleiben getrocknete Aprikosen- und Vanille-Aromen haften.
Vinifikation	Die Traubenbeeren werden während mehreren Lesedurchgängen von Mitte September bis Oktober gewonnen und trocknen 2 Monate, bevor es zur Vinifikation kommt. Danach folgen 3 Jahre Ausbau in Barriques.
Traubensorten	Trebbiano, Malvasia
Alkohol	15.5 %
Format	37,5 cl
Lagerbar	Min. 20 Jahr(e) ab 2021

RUFFINO

Illario und Leopoldo Ruffino, inspiriert von ihrer Liebe für dieses Land und vom Ruf der edlen Weine, die auf den Hügeln des Chianti gedeihen, gründeten 1877 die Casa Ruffino. 1913 übernahmen Italo und Francesco Folonari das Weingut Ruffino und bereicherten es mit neuer Vitalität und Aktivität, ohne dadurch die altüberlieferte Philosophie des Hauses zu vergessen. 1927 wird der erste Chianti Riserva Ducale vinifiziert, in Anerkennung und Erinnerung an den Herzog von Aosta, den ersten und bedeutendsten Verehrer der Ruffino Weine. Bis heute zählt dieser Wein zu den Weltbekanntesten aus der Toskana. Neben den verschiedenen Chiantis, führt Ruffino weitere Weine im Angebot, wie den 1997 lancierten Supertuscan "Modus".

<http://www.ruffino.com>