

Ruffino Orvieto Classico DOC – Umbrien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Trebbiano Toscano, Grechetto und andere
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vielseitig, frisch, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	hervorragend als Aperitif, vielseitiger Begleiter von zahlreichen Gerichten (Meeresfrüchte, Vorspeisen, Pasta etc.)
Verfügbare Formate:	0,75 Liter

Charakteristik

Farbe: leicht strohgelb.

Das Bouquet ist sehr frisch, mit deutlichen Zitrus- und Apfelnoten, begleitet von zarten Blumen- und Kräuternoten.

Am Gaumen frisch mit zarten mineralischen Noten. Ein harmonischer und ausgewogener Wein mit einem frischen Mandelgeschmack.

Klima/Terroir

Die Trauben, die zur Herstellung dieses Weins verwendet werden, stammen aus den umbrischen Weinanbaugebieten, die in den Produktionsvorschriften des Orvieto Classico angegeben sind. Höhenlage: 150-250m. Tuffsteinhaltiger Boden mit hohem Tonanteil.

Ausbau

Nach der Weinlese und dem Abbeeren werden die Trauben gekühlt und anschließend sanft gepresst. Die Gärung und die anschließende Reifung erfolgen in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern.

Das Weingut

Ruffino - das führende Haus, wenn es um Chianti Classico Riserva oder Gran Selezione geht. Seit der Gründung 1877 bis heute strebt man bei Ruffino mit visionärer Hingabe nach dem Besonderen, nach außergewöhnlicher Qualität. Immer bemüht im Einklang mit der Natur das Beste zu erzeugen, was Weinberg und Jahrgang hergeben. Weine die das Terroir ideal widerspiegeln und höchstmöglichen Genuss bereiten. Heute besitzt Ruffino 6 Weingüter in der Toskana mit 600 ha Rebfläche, die biologisch bewirtschaftet werden, und erzeugt große Weine aus allen Appellationen der Toskana.

Der Orvieto ist ein geschichtsträchtiger Weißwein, der seit den 1960er Jahren hergestellt wird, mit unverwechselbaren, charakteristischen Eigenschaften, die ihn zu einem der meistgeschätzten Weine der Welt machen.



RUFFINO
1877

