

Ruffino Rosso di Marte Bolgheri DOC – Toscana

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig, vollmundig, seidig
Alkohol:	15 vol.%
Serviertemperatur:	16-18°C
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 10 10

Charakteristik

Farbe: rubinrot.

Geruch: intensive, klare Beerennoten mit eleganten balsamischen Anklängen, die in einen Abgang mit Noten von Tabak und süßen Gewürzen münden.

Geschmack: voll und mit guter Struktur. Seine seidigen Tannine führen zu einem Abgang, der an rote Früchte, Tabak und balsamische Noten erinnert.

Ein Blend aus internationalen Rebsorten, der einen kräftigen, strengen Wein mit starker Persönlichkeit zum Leben erweckt.

Klima/Terroir

Die Weinberge befinden sich in der wunderschönen Gegend von Bolgheri, in der Nähe des Mittelmeers. Höhenlage: 150-250m. Der Boden ist überwiegend sandig lehmig und lehmig tonig. Die Trauben kommen aus Marina di Castagneto Carducci, ein Gebiet zwischen der toskanischen Küste und den Korkeichenwäldern, in einem der wichtigsten Weinanbaugebiete Italiens, aus dem die besten Weine der Region stammen.

Ausbau

Homogene Parzellen, die separat gelesen werden, bringen die Trauben, die jeweils voneinander getrennt vergoren werden. Anschließend reift der Wein 6 Monate lang in Barriques in zweiter Belegung auf Vollhefe, wobei wöchentlich eine Bâtonnage durchgeführt wird.

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.

