

# RISERVA DUCALE

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



### Vigneti

Le uve provengono da vigneti di proprietà e vigneti di produttori selezionati situati nella zona del Chianti Classico, tra Siena e Firenze.

**Suolo:** terreno argilloso e calcareo con una ricca presenza di galestro, tipico del Chianti Classico.

**Altitudine:** da 290 a 450 metri sopra il livello del mare.



### Uvaggio

>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico



### Annata 2018

Una primavera fresca con piogge regolari seguita da un'estate calda con una forte escursione termica tra il giorno e la notte. La maturazione è stata ottima ed ha permesso una raccolta regolare e abbondante.

**Prima vendemmia:** 1927



### Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabili per circa 16 giorni. Riserva Ducale matura per 24 mesi, dei quali 12 passati in grandi botti di rovere francese e i restanti in vasche di cemento.

**Invecchiamento in bottiglia:** minimo 3 mesi

**Gradazione alcolica:** 14%



### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino.

**Aroma:** il bouquet è complesso, caratterizzato da sentori floreali di violetta e sentori fruttati di ciliegia, frutti di bosco e prugna. Non mancano le note speziate di tabacco e chiodi di garofano con un finale intenso di eucalipto.

**Degustazione:** Riserva Ducale al palato è equilibrato con tannini delicati. La vibrante acidità, tipica del Sangiovese, caratterizza questo vino. Il finale persistente e la buona struttura completano l'intera sensazione gustativa.



### Punti chiave

- Riserva Ducale è il prodotto rappresentativo di Ruffino fin dal 1927, avendo sempre mantenuto la stessa etichetta, ma in continua evoluzione nel corso dell'ultimo secolo.
- Riserva Ducale racconta la storia della nostra terra: questo vino è stato uno dei simboli della fondazione del Chianti Classico Doc, rimanendo fedele ai principi originali della produzione del Chianti.
- Nel 1890, il Duca d'Aosta, avendo attraversato le Alpi, finalmente assaggiò questo vino che tanto era diventato famoso in soli 13 anni. Lo amò così tanto che decise di nominare Ruffino come fornitore della casa reale.

