



Vigneti

Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono dalle zone viticole della denominazione del Chianti.

Suolo: caratterizzato dalla presenza di galestro, una roccia di colore grigio che caratterizza gran parte dei suoli della regione Toscana.

Altitudine: da 200 a 350 metri sul livello del mare.



Uvaggio

>=70% Sangiovese Bio + altri vitigni Bio del Chianti
(Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti DOCG Art 2)



Annata 2020

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: 2018



Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, coadiuvata da tecniche di rimontaggio, sono svolte in tini di acciaio inox termo-controllati per circa 10 giorni. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è stato affinato in tini di acciaio inox termo-controllati e cemento per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Invecchiamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 13.5%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: frutta e fiori freschi che richiamano la ciliegia e la viola mammola.

Degustazione: Chianti Bio è un vino di grande piacevolezza. Fresco, di media struttura e corpo, con una buona acidità e tannini leggeri.



Punti chiave

- Il Chianti continua ad essere ideale per i tantissimi abbinamenti gastronomici, provando ripetutamente la sua abilità a sopravvivere alle nuove tendenze del vino.
- Chianti Docg occupa un posto speciale nel cuore – e nella storia – di Ruffino. Quando Ilario e Leopoldo Ruffino fondarono la cantina nel 1877, il primo vino prodotto fu un Chianti.
- Chianti Docg biologico rappresenta l'impegno di Ruffino nell'investire in pratiche agricole sostenibili, rispettando l'ambiente e favorendo la biodiversità.



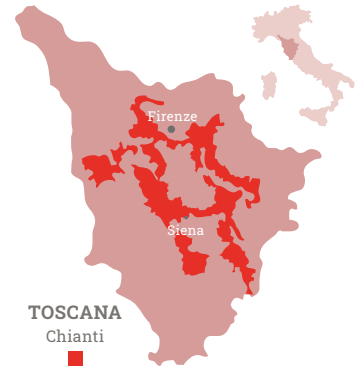


Vineyards

The grapes used to produce this wine come from the Chianti grape-growing areas.

Soil: abundant in galestro, a gray rock that characterizes most of the soil in Tuscany.

Altitude: variable from 200 to 350 meters above sea level.



Grape varieties

>=70% organic Sangiovese + other organic Chianti grape varieties (Ampelographic Base - Chianti DOCG Production Guidelines Art.2)



Vintage 2020

A good vintage with a great ripening and picking season.

First vintage: 2018



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration aided by pumpover and délestage take place in temperature-controlled stainless steel vats for about 10 days. After the malolactic fermentation, the wine ages in stainless steel vats and concrete for several months before being bottled.

Bottle ageing: 3 months

Alcohol content: 13.5%



Tasting notes

Color: ruby red with purple highlights.

Aroma: fresh fruit and flowers reminiscent of cherry and violet.

Tasting profile: Chianti Ruffino bio is a joy to drink: upbeat and medium bodied. Nice acidity and light tannins.



Why?

- Chianti continues to be an ideal food wine, repeatedly proving its ability to outlive the trends of products also with its version made with organic grapes.
- Chianti Docg occupies a special place in the heart - and history - of Ruffino. When Ilario and Leopoldo Ruffino founded the winery in 1877, the first wine they produced was a Chianti. When in 2019 Ruffino launched its first organic wine, it was a Chianti again.
- Chianti Docg Organic represents the commitment of Ruffino in investing in sustainable agronomical practices, respecting the environment and foster biodiversity.

