

# RISERVA DUCALE ORO

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



### Vigneti

Le uve provengono da vigneti delle tenute Gretole e Santedame, situate nel cuore di Castellina in Chianti.

**Suolo:** di tessitura argillo-limosa o argillo-sabbiosa sono ricchi in scheletro e galestro.

**Altitudine:** da 250 a 400 metri sul livello del mare.



### Vaggio

>=80% Sangiovese + altri vitigni del Chianti Classico (Base Ampelografica - Disciplinare del Chianti Classico Art 2)



### Annata 2016

Una buona annata caratterizzata da una perfetta maturazione e una raccolta regolare.

**Prima vendemmia:** 1947



### Vinificazione ed affinamento

Dopo un'accurata selezione delle uve in raccolta, fermentazione alcolica e macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile per circa 21 giorni. La fermentazione malolattica è svolta in vasche di cemento a cui segue un affinamento di circa 36 mesi: i primi 12 mesi in tini di cemento, a cui seguono 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e un ulteriore passaggio di 12 mesi in barrique di secondo passaggio.

**Invecchiamento in bottiglia:** minimo 3 mesi

**Gradazione alcolica:** 14.5%



### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati.

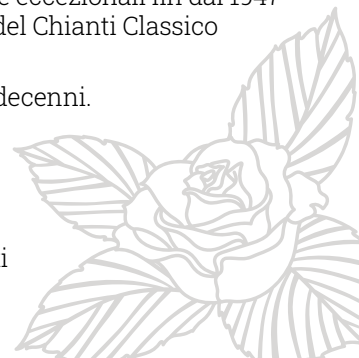
**Aroma:** al naso spiccano intense note di ciliegia, prugna e violetta che aprono un bouquet molto più complesso con sentori di eucalipto, cioccolato e pepe nero.

**Degustazione:** un vino di grande struttura con tannini eleganti supportati da una buona acidità. Il finale è caratterizzato da piacevoli sensazioni di tabacco dolce con un finale persistente che rimanda a netti sentori di prugna e note balsamiche.



### Punti chiave

- Riserva Ducale Oro viene prodotto solo in annate eccezionali fin dal 1947 e rappresenta uno dei migliori e storici esempi del Chianti Classico Gran Selezione Docg.
- Riserva Ducale Oro è capace di invecchiare per decenni. Questo porta le annate degli anni 70 a stupire ancora oggi durante le degustazioni verticali.
- Un vino pluripremiato e rinomato a livello internazionale, Riserva Ducale Oro è la vera espressione di Castellina, subregione del Chianti Classico.



# RISERVA DUCALE ORO

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



### *Vineyards*

Selected vineyards from the Ruffino Estates of Gretole and Santedame, located in the heart of Castellina in Chianti.

**Soil:** hilly land with impoverished soil of mixed clay and sand, abundant in stones and galestro.

**Altitude:** from 250 to 400 meters above sea level.



### *Grape varieties*

>=80% Sangiovese + other Chianti Classico grape varieties (Ampelographic Base - Chianti Classico DOCG Production Guidelines Art.2)



### *Vintage* 2016

A good vintage with a regular ripening and picking season.

**First vintage:** 1947



### *Vinification and ageing*

Riserva Ducale Oro is produced with grapes meticulously selected during harvest. The alcoholic fermentation and maceration, aided by racking and délestage, took place in temperature-controlled stainless-steel vats for 21 days. The malolactic fermentation took place in concrete vats. The wine is aged for about 36 months, including the first 12 months in concrete vats, followed by 12 months in large Slavonian oak casks and a final 12 months of aging in barriques used for four and more years.

**Bottle ageing:** a minimum of 3 months

**Alcohol content:** 14.5%



### *Tasting notes*

**Color:** ruby red with garnet hues.

**Aroma:** intense notes of cherry, plum and violet stand out, unfurling a more complex bouquet with hints of eucalyptus, chocolate and black pepper.

**Tasting profile:** a wine of impressive structure with elegant tannins supported by nice acidity. The finish is characterized by pleasing sensations of sweet tobacco with a persistent finish that recalls clear hints of plum and balsamic notes. Riserva Ducale Oro will age gracefully for decades.



### *Why?*

- Riserva Ducale Oro is released only in exceptional vintage years since 1947 and represents one of the best and most historical example of Chianti Classico Gran Selezione Docg.
- Riserva Ducale Oro is capable of ageing for decades and still today vintages from the 70's surprise the audience in vertical tastings.
- A multi-award-winning and international renowned wine, Riserva Ducale Oro is the truest expression of the Castellina subregion of Chianti Classico.

