



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.



Vaggio

>=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.

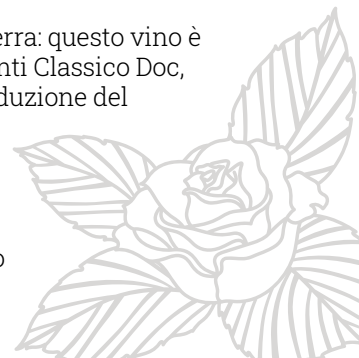
Aroma: il bouquet è complesso, caratterizzato da sentori floreali di violetta e sentori fruttati di ciliegia, frutti di bosco e prugna. Non mancano le note speziate di tabacco e chiodi di garofano con un finale intenso di eucalipto.

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.



RISERVA DUCALE

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Vineyards

Ruffino's vineyards and selected growers in the Chianti Classico region between Siena and Florence.

Soil: a mix of clay and limestone with an abundance of "Galestro" rock.

Altitude: variable from 290 to 450 meters above sea level.



Grape varieties

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



Vintage 2018

A cool spring with regular rainfall followed by a hot summer with considerable temperature swings from day to night. The superb ripening of the grapes led to a regular and abundant harvest.

First vintage: 1927



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration, aided by pump over, takes place in temperature-controlled stainless steel vats for approximately 16 days. Riserva Ducale ages for 24 months, 12 in large French oak barrels and the rest in concrete tanks.

Bottle ageing: a minimum of 3 months

Alcohol content: 14%



Tasting notes

Color: ruby red.

Aroma: the bouquet is elegant, with violets, cherries, wild berries and plums. Hints of spices like tobacco, clove and eucalyptus.

Tasting profile: Riserva Ducale is balanced with delicate tannins. The vibrant acidity, typical of Sangiovese grapes, distinguishes this wine. An enduring finish and a bold structure complete the tasting profile.



Why?

- Riserva Ducale has been one of Ruffino's flagship products since 1927, always bearing the same label, but still evolving over the last century.
- Riserva Ducale tells the tale of its land: this wine was one of the symbols of the foundation of the Chianti Classico Doc, always faithful to the original principles of the Chianti winemaking.
- In 1890, the Duke of Aosta, having crossed the Alps, finally tasted this wine that had become so famous in only 13 years. He loved it so much that he appointed Ruffino as supplier to the royal household.

