

IL DUCALE

TOSCANA IGT



Vigneti

Le uve per la produzione di questo vino provengono dai vigneti coltivati sulle colline toscane.

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

Altitudine: da 250 a 350 metri sul livello del mare.



Uvaggio

Blend di uve rosse toscane



Annata 2018

Dopo una primavera piovosa l'estate ha avuto temperature molto alte che hanno portato ad una raccolta regolare e abbondante.

Prima vendemmia: 2004



Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce si svolgono in tini di acciaio inox termo-controllati per circa 15 giorni. Svolta la fermentazione malolattica affina in tini di acciaio inox termo-controllati e barrique per circa 12 mesi.

Invecchiamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 14.5%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino.

Aroma: all'olfatto si apre con note di cassis, ciliegia, prugna e cioccolato. Seguono note balsamiche di eucalipto e spezie dolci.

Degustazione: fruttato al primo sorso, svela tannini morbidi ed eleganti. Scorre in equilibrio regalando sentori di frutta matura e vaniglia.



Punti chiave

- Lo storico vitigno toscano Sangiovese si incontra con un morbido Merlot e lo speziato e vellutato Syrah in un blend profumato e originale: tre vitigni come sodalizio tra la raffinata tradizione vinicola toscana e uno stile contemporaneo.
- Il Ducale si integra perfettamente con gli altri due Supertuscan della famiglia, ma presenta caratteristiche organolettiche proprie e distinte. Da più giovane membro della famiglia, Il Ducale si colloca come un vino moderno, da consumarsi giovane, in momenti conviviali dall'aperitivo al dopo cena.
- Questo vino in pochi dalla sua nascita ha trovato una consacrazione internazionale. La critica enologica lo elegge con regolarità come uno fra i migliori vini toscani per rapporto qualità-prezzo.



IL DUCALE

TOSCANA IGT



Vineyards

The grapes to produce this wine come from the best vineyards cultivated in the Tuscan hills.

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

Altitude: variable from 250 to 350 meters above sea level.



Grape varieties

Blend of Tuscan red grapes



Vintage 2018

After a rainy spring the summer had very high temperatures which led to a regular and abundant harvest.

First vintage: 2004



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration take place in temperature-controlled stainless steel vats for about 15 days. After the malolactic fermentation, the wine ages in stainless steel vats and barriques for 12 months.

Bottle ageing: 3 months

Alcohol content: 14.5%



Tasting notes

Color: ruby red.

Aroma: cassis, cherry, plum and chocolate notes. Eucalyptus and sweet spices follow.

Tasting profile: fruity to begin, the wine reveals soft and elegant tannins. A balanced wine with hints of ripe fruit and vanilla.



Why?

- Traditional Tuscan Sangiovese melds with rounded Merlot and spicy Syrah in a perfumed and original trio: a blend as a fellowship between refined Tuscan traditions and a contemporary style.
- Il Ducale is a perfect fit with Ruffino's other two Super Tuscan wines, while maintaining its own distinctive aromas and flavours. As the youngest member of the group, Il Ducale is an upbeat modern wine, best in its youth, before and after dinner.
- This wine has enjoyed international success in a few years since its creation. The wine world regularly singles out Il Ducale as one of the best Tuscan wines for the price/quality ratio.

