

IL LEO Chianti Superiore



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	5123301
Vinmonopol pris:	kr 159,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Toscana, Toscana

Produsent: Ruffino**Webside:** <http://www.ruffino.it>**Produsentbeskrivelse:**

Ruffino fra Toscana feiret 140-års jubileum i 2017. Fetterne Ilario og Leopoldo grunnla vingården i 1877, og tappet sin første Chianti-vin i en flaske kledd i bast. Siden har høydepunktene vært mange og utviklingen stor.

Produktinformasjon:

Denne vinen har sitt navn etter Ruffinos grunnleggere, Ilario og Leopoldo Ruffino. Den er en hyllest til reintroduksjonen av Chianti Superiore-kategorien; en av Toscanas eldste apellasjoner. Il Leo Superiore er laget på utvalgte druer fra Chianti-vinmarker med lav avkastning (max 7 tonn druer per hektar). En slik avkastning er til og med lavere enn avkastningen på de fleste Chianti Classico-vinmarkene.

Smaksnotater:

Rubinrød farge. Karakteristisk duft av fiol og modne kirsebær med godt integrerte duft av vanilje. Rund og samtidig frisk. Modne tanniner, fin og fruktig struktur med god balanse mellom alkohol og syre. Lang ettersmak.

Årgang:	2010
Druetyper:	75 % Sangiovese, 15 % Merlot, 10 % Canaiolo
Klassifikasjon:	DOCG Chianti Superiore
Vinifikasjon:	Druene høstes i oktober. 2 ukers alkoholgjæring i ståltanker under omrøring med temperatur på 27-29 grader. Skallmaserasjon i 7 dager. Etter den malolaktiske gjæringen lagres vinen i ståltanker før flaskelagring.
Alkohol:	13.5 %vol
Sukker:	2,5 g/l
Syre:	4,9 g/l
Serveringstemp.:	16-18 °C
Holdbarhet:	3-5 år fra angitt årgang