

## **Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico**

Un vino para disfrutar ahora o guardar con 6-8 años.

Ruffino es una de las piezas angulares de la Toscana, un nombre que ha escrito la historia del Chianti en el mundo entero. Su Riserva Ducale es el emblema, con raíces de originalidad. La identidad toscana y el carácter mediterráneo dan lugar a un vino poderoso, taninos grandes y una elegancia que viene con el tiempo. Esta añada es un reflejo de un año que dio un vino para guardar.

Y aquí, legalmente hablando, es donde debemos entender el mapa del Chianti, porque no todo es igual. Chianti Classico es la zona original, la histórica, el corazón entre Florencia y Siena, marcado por su Gallo Nero. Luego está la denominación genérica Chianti, que actúa como un paraguas para siete subzonas satélite como Montalbano, Colli Senesi o Colli Fiorentini. La ventaja y desventaja: el Chianti genérico tiene reglas más flexibles, mientras que el Classico es más estricto (mínimo 80% Sangiovese, 12 meses de crianza para la Riserva, rendimientos limitados). Ruffino Ducale es Classico de pura cepa, y eso se nota en la concentración y tipicidad.

El viñedo está en las colinas del corazón del Classico, a altitudes que superan los 400 metros, lo cual para Chianti es importante, donde el clima es continental con influencias mediterráneas. Los veranos son calurosos, pero las noches frescas y las brisas que bajan de los Apeninos permiten una maduración más lenta y constante del Sangiovese, manteniendo su acidez y sus aromas a fruta roja ácida. Aquí el Sangiovese no es de tanta fruta; es tánico y con intensidad.

El Chianti Classico ha sido históricamente el campo de batalla entre Florencia y Siena, y el Riserva Ducale es justamente esta batalla: la fuerza estructurada de un caballero medieval (Florencia) y la elegancia sofisticada de la corte (Siena).

El Ruffino Riserva Ducale es de aromas de cereza roja, ciruela seca y regaliz, con tabaco, cuero y tierra húmeda y flores de violetas. En boca, es grande y organizado de alguna manera, con taninos firmes y una acidez importante.

Para maridarlo, vamos con una algo grande y estructurado, si, una carne de cocción larga una sobrebarriga o un Ossobuco encima del risotto. También puede funcionar muy bien con carnes curadas solas y quesos semi-maduros. Y para el maridaje emocional necesitamos algo estructurado, algo grandote, algo que nos llegue y nos destruya un poco, pero nos arme de nuevo con esperanza.