Varenummer: 0521449

2012 RUTINI COLECCIÓN PINOT NOIR

ARGENTINA, MENDOZA



Frugtig, delikat og kompleks

Rutini Colección Pinot Noir har en mørk, rød farve der næsten er lilla. En liflig duft af mørke frugter som blåbær blandes med komplekse dufte af læder og røg. I munden opleves smagen af tørrede frugter med noter af hasselnødder. Eftersmagen, som er lang og silkeblød, præges af bløde tanniner.

Serveres til lettere ikke for krydrede retter.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Rutini Colección Pinot Noir består af 100% Pinot Noir. Druerne dyrkes på Rutinis marker i Tupungato med kontrolleret vanding og ingen brug af gødning. Klimaet i Tupungato er om dagen solrigt og tørt og giver dermed perfekt modning af druerne. Nætterne er kolde og sammen med den kontrollerede vanding giver det en god balance mellem sukker og syre i druerne. De høstes i hånden, når de har opnået perfekt modenhed og køres straks til vineriet.

Efter endt malolaktisk gæring lagres vinen på 80% nye franske egetræsfade og 20% nye amerikanske egetræsfade i 14 måneder. Lagringen på nye fade giver vine, der er beregnet til aldring.

Om Producenten

Familien Rutinis vinmagertradition startede tidligt i det 19. århundrede i Le Marche i Italien, hvor Francisco Rutini lavede vin til indbyggerne i hjembyen, Ascoli Piceno. Hans eneste søn Felipe Rutini immigrerede til Argentina, hvor han plantede sine første vinstokke i Coquimbito, Maipú i Mendoza-provinsen.

Siden grundlæggelsen i 1885 er Rutini Wines blevet anerkendt for vine af ekstraordinær høj kvalitet og karakter. I dag har Rutini Wines vinmarker i flere områder af Mendozaregionen. Vinmarkernes forskellige placering gør det muligt at dyrke de enkelte druetyper i det område, hvor hver druetype har de mest optimale vækstbetingelser.

Rutinis bygninger ligger i Maipú og blev gennemrenoveret med helt ny teknologi i 1990'erne med stor respekt for bygningernes oprindelige arkitektur fra 1885.

I oktober 2008 udvidede Rutini Wines og byggede et nyt vineri i Uco Valley, Mendoza, som stod klar i marts 2009 til at modtage den første høst.

★★★★★★

Flaskehalsen