



RUFFINO®

THE ITALIAN WAY
SINCE 1877

Винная карта Италии

Тоскана – самый известный винный регион Италии.

Большая часть которого покрыта небольшими горами и холмами. На **западе** Тоскану омывает Тирренское море. Прибрежная полоса региона растянута на 400 км. С моря дует теплый и влажный **ветер сирокко**, который приносит частые осадки. С **севера** от холода тосканские холмы защищены цепью Апеннин.

Климат Тосканы мягкий, у побережья теплей, у центральных холмов немного прохладнее. Эта живописная местность засажена виноградниками. Знаменитые пейзажи стали визитной карточкой региона и узнаются всеми.

Тоскана - идеальное место для виноделия. Здесь рождаются современные шедевры итальянского виноделия.



Традиции виноделия Италии

Этруски начали возделывать виноградники на территории современной Тосканы тысячелетия назад...

Традиционным для Тосканы считаются два сорта винограда:

- санджовезе;
- треббиано.

Санджовезе (Брунелло) – король среди итальянских сортов винограда. С итальянского переводится как «кровь Юпитера» и символизирует капризный нрав этого винограда. Этот сорт является своеобразным **символом тосканских вин** и выращивается в огромных объемах.

Санджовезе крайне теплолюбив, боится холодов, заморозков, свои лучшие черты раскрывает только в теплом, но не жарком климате.

Рассвета своего достигает на скудных почвах на высоте 250-300 м над уровнем моря.

Вина получают с прекрасной структурой, бархатистыми танинами, выраженным фруктовым ароматом. Цвет их насыщенный, рубиново-красный, почти гранатовый. Ароматы вишни, малины и специй.



Традиции виноделия Италии

Треббиано (Уньи Блан) – широко известный итальянский сорт. Вина из него отличаются большим содержанием кислоты; легкого типа, с нейтральным ароматом, малым процентом сахара, поэтому универсальны в подаче.

В начале 80-ых годов в Тоскане начали выращивать каберне совиньон, мерло, пино нуар, сира. И вина из них на удивление получились хорошие.

Лучшие вина Тосканы родом из следующих областей:

- Кьянти;
- Монтальчино;
- Монтепульчано;
- Прибрежная зона, где культивируют международные сорта для «Супертосканы».

Почвы здесь очень богаты галестро, типичным тосканским камнем, очень пригодным для виноделия.



Что такое кьянти

Кьянти – самое знаменитое и самое популярное итальянское вино в мире!

Первое упоминание о кьянти (кьянти классико) мы находим в документах **1398** года. В то время шло противостояние между городами Сиена и Флоренция за право стать столицей. Винодельческие коммуны-производители поддержали Флоренцию, которая в итоге и стала столицей Тосканы. Исторический символ этого противостояния – **герб с черным петухом (Gallo Nero - Галло Неро)**. Черный же петух – это символ всего региона Кьянти Классико.

Кьянти должно включать **минимум 70% санджовезе** (согласно законам Chianti DOCG). Раньше кьянти продавали во флягах, оплетенных соломой – **фьясках**, а затем тару изменили на флорентийскую бутылку.

В 1984 году кьянти Ruffino стало вином наивысшей категории качества **DOCG** и получило первую **гарантийную розовую полосу качества #AAA 00000001**.



Что такое кьянти

Барон Риказоли (премьер-министр итальянского объединенного королевства, был одержим качеством своих вин, и будучи преданным сорту Санджовезе, пытался создать что-то напоминающее по качеству вина Франции) **разработал**

«ФОРМУЛУ» кьянти =

70% санджовезе

+

28% смягчающего канайоло и белого треббиано

+

2% красного колорино.

Кьянти – это красное вино, прославившее Тоскану на весь мир!



**Кьянти DOCG –
фруктовое, питкое вино,
хорошо сочетающееся
с аутентичными
тосканскими блюдами
из свежих продуктов
с оливковым маслом.**

Ruffino: We produce ideal wines!



Constellation Brands

В **1877 году** в самом сердце региона **Иларио и Леопольдо Руффино** решили создавать идеальные вина из Тосканы. Недалеко от Флоренции, в местечке Понтассиеве была основана винодельня.

С тех пор и по сей день там продолжается производство вин отличного качества. У Руффино 7 поместий с уникальными терруарами и экспозициями по всей Тоскане.

Благодаря фанатичному отношению, страсти к виноделию и энтузиазму братьям удалось прославить свое вино – оно стало **визитной карточкой Тосканы, тосканского элегантного стиля.**



Вехи развития Ruffino:

1881 год – Золотая Медаль за Кьянти в Милане.

1885 год - Золотая Медаль за Кьянти в Антверпене.

1890 год – герцог Аостский (Савойское герцогство) назначает Руффино своим поставщиком.

1894 год – Золотая медаль за Кьянти в Бордо.

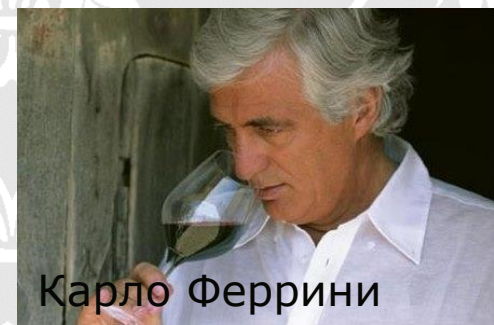
1913 год – продажа винодельни братьям Фолонари, виноделам в 5 поколении. Тогда же Руффино становится мировым Послом кьянти.

1916 год – официальный поставщик Королевского Двора Италии.

1960 год – экспорт в более чем 100 стран мира.

1975 год – компания представляет кьянти во флорентийской бутылке.

2004 год – организовано СП «Constellation Wines US».



Карло Феррини

Ruffino: We produce the ideal wines!



Среди поклонников вин Руффино: Джузеппе Верди, Королевские Дворы Италии и Швеции, Софи Лорен, Марчелло Мастоияни, генерал де Голль, королева Великобритании Елизавета II .



Вино фигурировало в **кинобестселлерах** Голливуда: «Дьявол носит Прада», «Роки Бильбоа», «Я виновен!».

Ruffino Riserva Il Ducale / Руффино Иль Дукале



Регион: Тоскана IGT, Италия

Сорт винограда: 60% санджовезе, 20% мерло, 20% сира

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13%

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками.

Аромат: букет сложный и интенсивный, яркие «всполохи» черной смородины, вишневого варенья, сливы, шоколада. Чувствуется табак, ваниль, эвкалипт, специи.

Вкус: приятные, округлые и элегантные танины. Сладкое, долгое послевкусие с оттенками спелых фруктов, ванили, трав.

Гастрономия: сочетается с легкими блюдами, салатами и сырами.

Особенности: Иль Дукале – это новый взгляд и выражение тосканского санджовезе, сорта, который не перестанет удивлять виноделов и любителей вина своей универсальностью и умением приспосабливаться к климатическим условиям и почвам. Это вино, являясь элегантным образцом Руффино, создано для ценителей вкуса с динамичным стилем жизни.

Награды: **WS 90, WE 86**

Ruffino Riserva Ducale Chianti Classico / Руффино Ризерва Дукале Кьянти Классико



Регион: Тоскана DOCG, Италия

Сорт винограда: 75% санджовезе, 25% канайоло и колорино

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиново-красный цвет.

Аромат: букет преисполнен цветочными и фруктовыми нотами, слегка пряный аромат вишни и лесных орехов.

Вкус: свежий, фруктовый, мягкий, легкий, приятный и гармоничный.

Гастрономия: сочетается с мясом, блюдами гриль, легкими салатами и сырами.

Особенности: Одним из первых и наиболее известных почитателей вин Руффино был герцог Аоста. Вина поставлялись к его Двору. По велению герцога был изготовлен сертификат качества. Этим самым вино, изначально производившееся согласно закона как Chianti Stravecchio, было переведено в категорию выше - Chianti Classico DOCG Riserva.

Награды: **WS 90, WE 87**

Ruffino Riserva Ducale Oro Chianti Classico / Руффино Ризерва Дукале Оро Кьянти Классико



Регион: Тоскана DOCG, Италия
Сорт винограда: 80% санджовезе,
10% каберне совиньон и 10% мерло
Емкость: 0,75 л
Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиново-красный цвет с оттенками гранатового.

Аромат: интенсивный с нотами вишни, сливы, букет раскрывает перед дегустатором табачные, шоколадные, коричные и пряные «шумы».

Вкус: полнотелый, очень активный, с фруктовыми нотами, танины элегантные, кислотность приятная. Продолжительное послевкусие оказывается невероятной сенсацией – вкус сладкого табака, а затем «переливы» сливы и гвоздики.

Гастрономия: сочетается с сыровяленным мясом и колбасой, белым и красным мясом, пастами, сырами.

Особенности: Вино было представлено в 1947 году как эволюция Riserva Ducale Chianti Classico. Его называют современной классикой. У вина выразительный и выдающийся стиль, узнаваемый качественный вкус и аромат на протяжении десятилетий. Оно является частью истории традиции кьянти, отражает сильный характер, страсть и уникальный терруар.

Награды: **RP 91, WS 91, WE 92, Tanzer 90**

Ruffino Chianti / Руффино Кьянти



Регион: Тоскана DOCG, Италия

Сорт винограда: 75% санджовезе, 25% колорино и канайоло

Емкость: 0,75 л

Крепость: 12,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенный рубиново-красный цвет.

Аромат: присутствуют нотки свежих фруктов, вишни и лесных орехов.

Вкус: средней плотности, гармоничное, спокойное кьянти, мягкое и легкое на вкус, с долгим послевкусием дикой вишни.

Гастрономия: сочетается с мясом и овощами гриль, овощными салатами, сырными тарелками.

Особенности: Это самое известное красное итальянское вино. Первое упоминание о нем встречается в 1398 году. Широкую известность вино получило в XIX веке благодаря имени премьер-министра объединенной Италии барона Риказоли, который стал использовать при производстве вина 4-5 сортов винограда. В 1881 году Руффино Кьянти завоевало Золотую медаль на выставке в Милане, далее Золотую медаль в 1885 году на выставке в Антверпене.

Награды: **Золотая Медаль в Милане (1881),
WE 84, Tanzer 88**

Ruffino Chianti Il Leo Superiore / Руффино Кьянти Иль Лео Супериоре



Регион: Тоскана DOCG, Италия
Сорт винограда: 75% санджовезе,
25% каберне совиньон, мерло и канайоло
Емкость: 0,75 л
Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: яркий гранатовый.

Аромат: впечатляющий цветочный аромат, интенсивные мотивы дикой вишни и ежевики.

Вкус: сбалансированный, танины мягкие, приятная ароматная кислотность. В послевкусии ощущаются вишня и слива.

Гастрономия: сочетается с барбекю, легкими салатами, сырами.

Особенности: Это вино было названо в честь его основателей. В 1877 году братья Иларио и Леопольдо Руффино основали в Тоскане совместную фирму. Так началась одна из историй величайшего успеха итальянского виноделия и мировой славы кьянти.

Ruffino Aziano Chianti Classico / Руффино Ациано Кьянти Классико



Регион: Тоскана DOCG, Италия

Сорт винограда: 80% санджовезе, 20% канайоло и мерло

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13%

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенный рубиново-красный цвет.

Аромат: яркий аромат красных ягод, дикой вишни, пряностей, ароматных трав.

Вкус: фруктовый, гармоничный, текстура бархатная, танины элегантные. Послевкусие долгое.

Гастрономия: сочетается с пастами, сырами, итальянскими колбасами.

Особенности: Башня на этикетке – это вид типичных Средневековых укрепленных башен, которые строились по всей стране в пору дворянских междоусобиц. Многие не сохранились до наших дней, но кое-какие остались и гармонично вписались в тосканский пейзаж и теперь являются традиционными, так же, как и вина кьянти классико являются важнейшей вехой и символом в эногастрономии Италии.

Награды: **признание и высокие оценки на американских и канадских конкурсах**

Ruffino Tenuta Santedame Chianti Classico / Руффино Тенута Сантедаме Кьянти Классико



Регион: Тоскана DOCG, Италия
Сорт винограда: 100% санджовезе
Емкость: 0,75 л
Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиново-красный цвет.

Аромат: сочетание цветочных и фруктовых ноток, спелой сливы, фиалки, ежевики, черного перца.

Вкус: средней плотности, элегантный, гладкий, танины бархатистые. Послевкусие долгое и приятное, с тонами кофе и клубники.

Гастрономия: сочетается с барбекю, жареным мясом, сырами.

Особенности: На горлышке бутылки всегда изображен черный петух на красном фоне – это подтверждение истинного происхождения кьянти. На этикетке этого вина – реальная фреска флорентийской школы XV века, находящаяся в небольшой часовне в поместье Сантедаме.

Награды: **RP 87, WS 85, WE 87, Tanzer 89**

Ruffino Brunello di Montalcino Greppone Mazzi/ Руффино Брунелло ди Монталчино Греппоне Мацци



Регион: Тоскана DOCG, Италия

Сорт винограда: 100% санджовезе grosso (местное: брунелло)

Емкость: 0,75 л

Крепость: 14%

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиново-красный цвет.

Аромат: очень интенсивный, с нотками спелых слив и черной смородины, вишни, какао и табака. Тандем всех этих ароматов дает невероятно-изысканный букет!

Вкус: вино с чудесными танинами, яркое и выразительное, элегантное, гладкое и сбалансированное. Приятное длительное послевкусие.

Гастрономия: сочетается с рыбными блюдами, изысканными деликатесами, мясом, дичью, сырами.

Особенности: Греппоне Мацци было создано в 1979 году.

Единственное вино, которое производится из винограда, выращенного в поместье Греппоне Мацци. Имеет большой потенциал хранения в бутылке.

Оно завоевало 2 престижные награды авторитетного кулинарного гида «Gambero Rosso».

Награды: **RP 89, WS 95, WE 91, Tanzer 91**

Ruffino Vino Nobile di Montepulciano Tenuta Lodola Nuova / Руффино Вино Нобиле ди Монтепульчано Тенута Лодола Нуова



Регион: Тоскана DOCG, Италия

Сорт винограда: 90% санджовезе, 5% каберне совиньон, 5% мерло

Емкость: 0,75 л

Крепость: 12,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиново-красный цвет.

Аромат: аромат цветов и фруктов, спелых белых слив, оттенки специй, кожи, мускатного ореха.

Вкус: вино сбалансированное, полнотелое, с приятным долгим послевкусием.

Гастрономия: сочетается со стейками, мясом кролика, рагу, грибным супом, сырами.

Особенности: Лодола Нуова было произведено впервые в 1988 году в области Монтепульчано. Эти потрясающие места ежегодно посещают тысячи туристов, которых привлекают и незабываемые пейзажи, и культурные сокровища, и прекрасные вина. Это модное вино является одним из самых популярных вин Руффино, оно воплощает в себе вековые традиции и современную энергию жизни.

Награды: **RP 89, WS 88, Tanzer 90**

Ruffino Tenuta Santedame Romitorio di Santedame / Руффино Тенута Сантедаме Ромиторио ди Сантедаме



Регион: СуперТоскана IGT, Италия
Сорт винограда: 60% колорино, 40% мерло
Емкость: 0,75 л
Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: очень глубокий рубиново-красный с фиолетовыми оттенками.

Аромат: фруктовый букет, приятно-освежающий, с нотами черной смородины, клюквы, малины, интригующие «шумы» копченостей, гвоздики, корицы, мускатного ореха.

Вкус: элегантное, полнотелое вино с выразительным балансом всех компонентов. Крепость и кислотность гармонично интегрированы в богатую структуру. В продолжительном послевкусии улавливаются ноты клубники, кофе, лесного ореха и мятного шоколада.

Гастрономия: сочетается с острыми блюдами, ризотто, мясными пастами, мясом на гриле.

Особенности: Это **супертосканское** вино превосходного качества. Оно выделяется за счет своего оригинального ассамбляжа и абсолютно уникальной органолептики сорта колорино из поместья Сантедаме. Смесь двух сортов великолепно отражает терруар с его особым микроклиматом. Вино получило мировое признание на различных конкурсах, также входит в гид Gambero Rosso.

Награды: **RP 92, WS 93, WE 92**

Ruffino Modus / Руффино Модус



Регион: СуперТоскана IGT, Италия

Сорт винограда: 50% санджовезе,
25% каберне совиньон, 25% мерло

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками.

Аромат: интенсивный, сложный, фруктовый, нотки вишни, сливы, характерные для санджовезе, далее раскрывается аромат специй, мяты, табака.

Вкус: насыщенный, гармоничный, танины шелковистые.

Послевкусие невероятно стойкое с привкусом черных ягод и какао.

Гастрономия: сочетается с пряными блюдами, стейками, пастами, зрелыми сырами.

Особенности: «**Супертосканская**» история началась в 1968 году. В нарушение закона были высажены официально не разрешенные французские сорта, а при производстве были использованы французские бочки. Согласно закона вина были деклассированы до низшего столового вина. Однако результат был прекрасен! Эти вина выпускаются ограниченными партиями. Модус начал производиться в 1997 году. В переводе с латинского «модус» – метод, отражающий великую заботу о вине. На этикетке изображена Роза ветров, переплетающаяся с элементами души настоящего вина: лозой, солнцем, почвой, жизнью, временем, плодами и т.п..

Награды: **RP 91, WS 96, WE 90**

Ruffino Urlo / Руффино Урло



Регион: СуперТоскана IGT, Италия

Сорт винограда: каберне совиньон, мерло, аликанте, пти вердо

Емкость: 0,75 л

Крепость: 14%

Дегустационные характеристики:

Цвет: интенсивный рубиново-красный с фиолетовыми бликами.

Аромат: привлекательный букет из ароматов черных и красных фруктов, вишни, малины, черники, плюс интригующие нотки экзотических фруктов, специй, перца, гвоздики, кориандра.

Вкус: бархатистый, хорошо сбалансированный, танины шелковистые, вино полнотелое. Кислотность элегантная. Послевкусие богатое, с гладкими фруктовыми нотами.

Гастрономия: сочетается с пряными мясными блюдами, зрелыми сырами.

Особенности: Вино Урло – **супертосканская** новинка от компании Руффино. Это яркое и необычное вино, название которого переводится с итальянского как «крик». Авторская этикетка визуально воплощает это оригинальное название.

При производстве этого превосходного вина виноделы руководствовались следующим тезисом: «С винами Руффино каждый бокал или бутылка раскроет изысканный вкус Италии».

Ruffino Rosatello / Руффино Розателло



Регион: Тоскана IGT, Италия
Сорт винограда: 100% санджовезе
Емкость: 0,75 л
Крепость: 12%

Дегустационные характеристики:

Цвет: насыщенный розовый цвет.

Аромат: фруктовый, с нотками лесных ягод, малины, персика.

Вкус: вино средней плотности, свежее, ароматное, с фруктовыми «шумами».

Гастрономия: сочетается с морепродуктами, рыбой, овощами, белым мясом, птицей, блюдами гриль, салатами.

Особенности: Розателло – модное вино, идеально подходит для аперитива и пляжных коктейлей. История создания этого вина уходит в начало 60-ых. Компания Руффино представила оригинальное вино, которое было ни красным, ни белым, но демонстрировало элегантность белого и тело красного вина. Этот результат стал идеальным союзом, которому сопутствует постоянный успех.

Ruffino La Solatia Pinot Grigio / Руффино Ла Солатиа Пино Гриджио



Регион: Тоскана IGT, Италия

Сорт винограда: 100% пино гриджио

Емкость: 0,75 л

Крепость: 13,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: соломенно-желтый со светло-золотистыми оттенками.

Аромат: фруктовый аромат с нотками груши, маленьких зеленых слив и минералов.

Вкус: свежий, хорошо сбалансированный. Послевкусие стойкое и ароматное, с выраженными нотками миндаля.

Гастрономия: сочетается с белым мясом, птицей, жареным мясом, салатами и сырами.

Особенности: «Солатиа» – с итальянского означает «Омытая солнцем». И это является наиболее метким описанием местного солнечного климата, которому энергия светила дает жизнь. Это поместье, скрытое в горах вокруг Сиены, производит престижные белые вина Руффино на всех почти 100 га отборных виноградников с сортами Шардоне, Пино Гриджио, Вионье.

Ruffino Lumina Pinot Grigio / Руффино Лумина Пино Гриджио



Регион: Делле Венеции IGT, Италия
Сорт винограда: 100% пино гриджио
Емкость: 0,75 л
Крепость: 12,5%

Дегустационные характеристики:

Цвет: соломенно-желтый цвет.

Аромат: чистый и интенсивный аромат фруктов с оттенками луговых цветов, груши.

Вкус: утонченное и элегантное вино, ароматное и хорошо структурированное.

Гастрономия: сочетается с белым мясом, птицей, салатами и сырами.

Особенности: «Лумина» в переводе с итальянского означает «Лунный свет». Символ на этикетке этого вина представляет собой древний символ алхимиков. Этот знак отражает важность лунного цикла в жизненном цикле виноградной лозы. Вино было представлено публике в 2002 году и было сразу высоко оценено. Уже через 4 года производство вина превысило 1 млн. бутылок!

Награды: **ряд оценок и наград на американском рынке**

Ruffino Orvieto Classico / Руффино Орвието Классико



Регион: Тоскана DOC, Италия

Сорт винограда: 40% проканико, 20% треббиано,
40% другие белые сорта винограда

Емкость: 0,75 л

Крепость: 12%

Дегустационные характеристики:

Цвет: блестящий соломенно-желтый цвет.

Аромат: букет очень фруктовый и цветочный со свежими нотами луговых цветов, цитрусовых, яблок.

Вкус: освежающий и гладкий благодаря балансу структуры, кислотности, фруктовых «шумов». Послевкусие длительное, ароматное, с миндальным настроением.

Гастрономия: сочетается с белым мясом, рыбными блюдами.

Особенности: «Орвието Классико» было создано в 50-ые годы. Оно названо в честь одного из самых красивых городов Умбрии, расположенного на вершине холма, между Флоренцией и Римом. Символом города является купол XIV века, который изображен на этикетке вина.

Особенности вин Ruffino



- визитные карточки Тосканы – сорта санджовезе и треббиано;
- зона произрастания винограда для кьянти строго закреплена законом в 1716 г.;
- кьянти – самое знаменитое и популярное итальянское вино в мире;
- кьянти – красное вино из Тосканы, преимущественно из сорта санджовезе;
- почвы региона очень богаты галестро, а климат отлично подходит для возделывания санджовезе, благодаря чему достигается уникальный стиль;
- компания Руффино производит вина с 1877 года;
- гарантией качества кьянти служит пронумерованная розовая полоска на горлышке и круглая печать Gallo Nero на каждой бутылке;
- кьянти Ruffino первым стало экспортироваться на взыскательный рынок США;
- сегодня вина Руффино экспортируются в более чем 100 стран мира;
- 50% производимых вин Руффино относятся к категории суперпремиум;
- супертосканские вина являются наиболее вожделенными для любителей вина из-за своих превосходных качеств и великолепного букета;
- вина Руффино поставляются ко многим Королевским дворам Европы и Италии;
- многие «звезды» мирового уровня обожают вина Руффино;
- эти вина «снимаются» в кино голливудского уровня;
- Руффино регулярно участвует в специализированных конкурсах и завоевывает высокие оценки авторитетов эномира, входит в винные гиды;
- Руффино – символ традиционного итальянского образа жизни и образец качества тосканских вин во всем мире;
- компания имеет винодельни в 7 субрегионах Тосканы, что обеспечивает разнообразие ассортимента и большие возможности выразить терруары.

Salute!

