



Nos cuvées « Prestige » sont les vins issus de nos vignes les plus anciennes, des vins de garde, idéaux pour marquer les grandes dates de votre histoire et célébrer les plaisirs de la vie. Le *Ludié* est tiré de nos plus vieilles vignes plantées en 1963. C'est également un vin très imposant, concentré qui continue à évoluer. Ce 'pur sang' Sangiovese dédié à la génération à venir (LUna et DIEgo), est un vin pour les connaisseurs de Chianti Rufina.

## LUDIÉ - D.O.C.G Chianti Rufina Riserva

100% Sangiovese  
- *Cru de vigne* -  
750ml / 14% - 14.5% vol.

### Zone de production

Rufina (Toscane)

Les vignes sont situées à 400mt d'altitude dans un sol riche en marne.

### Récolte

A la main dans des caquettes à la mi-octobre.

### Vinification

Egrappage délicat des raisins ; fermentation et macération à température contrôlée en acier inoxydable pendant environ 25 jours avec plusieurs remontages.

### Elevage

En tonneaux de chêne local de 15hl pendant 24 mois. Puis un affinage en bouteille au moins 18 mois.



Couleur rouge rubis foncé.



Le nez est bien équilibré avec du sirop de cerise noire, du chocolat, des épices et du tabac à mâcher.



Le vin est ample et soyeux au palais. Il exhale une extraction sombre et une peluche riche avec une bonne acidité en finale, qui caractérise la région de Rufina. Sa capacité de vieillissement est illimitée. Il peut être apprécié d'une génération à l'autre.



Il doit être dégusté avec quelques années d'âge et nécessite une mise en carafe. Il se marie parfaitement avec les rôtis, le gibier et les fromages.  
Servir à 18° - 20°C

