RUFFINI

Degubox „Primavera Piemontese“ Frühlingsweine aus dem Piemont

Drei piemontesische Klassiker von Deltetto (Canale d‘Alba) und der Azienda Erbaluna (La Morra)
- im Laden Degubox für 33,10 € (statt 39,00 €)

Favorita »Servaj« D.O.C. 2023
von Deltetto (Canale d´Alba)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; delikates Bukett von Orangenblüten; vollfruchtig, würzig und weich, präsente, gute Säure; mittlerer Körper; 100% Favorita; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Serviertemperatur:	9°C
Alkoholgehalt:	12,5 %
Empfehlung:	Als Aperitif, zu Vorspeisen und Krustentieren
Unser Ladenpreis:	0,75 l 13,90 €, im Café 0,1 l 4,90 €

Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2023
von Deltetto (Canale d´Alba), kontrolliert biologisch (IT-BIO-006-I43)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten; trocken und erfrischend, sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero Arneis; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Serviertemperatur:	10°C
Alkoholgehalt:	13,5 %
Empfehlung:	Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten
Unser Ladenpreis:	0,75 l 13,90 €, im Café 0,1 l 4,90 €

Dolcetto d‘Alba »Le Liste« D.O.C. 2022
von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch (IT-BIO-006-I43)

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; weiniger Duft mit Noten von Kirschen und Bittermandeln; trocken und nachhaltig mit anregender
Säure, typischer mandeliger Abgang; 100 % Dolcetto; Stahltank

Serviertemperatur:	16 - 18°C
Alkoholgehalt:	13,5 %
Empfehlung:	idealer Begleiter klassischer piemontesischer Vorspeisen, zu Vitello Tonnato, Rindercarpaccio und Salami
Unser Ladenpreis:	0,75 l 11,20 €, im Café 0,1 l 4,20 €

RUFFINI Orffstr. 22-24 80637 München Telefon 089/16 11 60 Fax 089/16 67 20 www.ruffini.de vini@ruffini.de

Hintergrundwissen Degubox

Favorita
Die Sorte (auch Favorita d´Alba) wird in kleinen Beständen in den Roero- und Langhe-Bergen der italienischen Region Piemont kultiviert. Eine Verwandtschaft mit der Vermentino wird vermutet. Sie erbringt säurebetonte Weine mit Zitrusnoten, die vor allem für Cuvées verwendet werden. Deltetto ist eine der wenigen Kellereien, die die Favorita reinsortig ausbaut. Die Sorte wird auch als Tafeltraube genutzt.

Roero
DOCG für trockenen Rot-, Weiß- und Schaumwein in der italienischen Region Piemont. Die DOCG-Klassifizierung erfolgte im Jahre 2005. Die nach der gleichnamigen Landschaft benannte Zone in den Roero-Bergen umfasst rund 700 Hektar Rebfläche am linken Ufer des Flusses Tannaro. Der Roero (Rosso) wird aus Nebbiolo (95-98%), Arneis (2-5%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 3%) gekeltert. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 12,5% vol. Er muss zumindest 20 Monate reifen, davon sechs Monate im Holzfass. Mit 32 Monaten Reifung (davon sechs Monate im Holzfass) darf er sich Riserva nennen. Der Roero Arneis (Bianco) wird zu 100% sortenrein aus der Arneis gekeltert; der Mindest-Alkoholgehalt beträgt 11% vol. Der Roero Arneis Spumante muss zumindest 11,5% vol aufweisen.

Dolcetto d´Alba
DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die Zone mit 2.200 Hektar Rebfläche im Hügelgebiet von Alba in den Langhe-Bergen umfasst neben der namensgebenden Gemeinde Alba weitere 33 Gemeinden in der Provinz Cuneo, sowie die Gemeinde Coazzolo in der Provinz Asti. Der eher säurearme, fruchtige, intensiv rubinrote Wein wird sortenrein (100%) aus der Dolcetto gekeltert. Nach einem Jahr Alterung und zumindest 12,5% vol Alkohol-Gehalt darf er sich Superiore nennen. Die rote Rebsorte wurde wahrscheinlich schon im 14. Jahrhundert in den italienischen Regionen Ligurien und Piemont kultiviert.

Porträt Azienda Deltetto

Carlo Deltetto, von allen Carlino genannt, gründete sein Weingut in den frühen 50er Jahren des letzten Jahrhunderts zusammen mit seiner Frau Catterina in Canale, im Herzen des Roero-Gebietes. Dieses Land der Hügel und Felsen, der Wälder und Weinberge, wird von dem benachbarten Weinbaugebiet der Langhe geologisch durch den Fluß Tannaro getrennt. Er hatte sich von Anfang an zum Ziel genommen, die selteneren und unbekannteren Rebsorten wie Arneis und Favorita in den besten Lagen anzubauen und zu vinifizieren.
Seit 2017 ist die Produktion bio-zertifiziert (Ausnahme: Weine aus Pachtweinbergen wie Favorita).

Ende der Siebziger Jahre brachte Carlos Sohn Antonio (Tonino) bei seinem Eintritt neue Impulse in den väterlichen Betrieb. Er brachte sich auf den neuesten internationalen Stand der Weintechnik und experimentierte mit neuen Methoden der Weinbereitung und Verfeinerung, wie zum Beispiel der thermokontrollierter Gärung. Jeder Teil des Prozesses, angefangen mit der Selektion der Trauben aus den familieneigenen Weinbergen bis zur Arbeit im Keller, dient dem Ziel, die traubentypischen organoleptischen Merkmale und das Terroir so deutlich wie möglich herauszuarbeiten. Nicht umsonst haben Tonino Deltetto und seine Frau Graziella die Soliditätzum Leitmotiv ihrer Kellerei gewählt.

Heute kümmern sich die Kinder Carlo, Cristina und Claudia zusammen mit ihren Eltern um den Betrieb und führen die große Tradition ihres Familienbetriebes fort. Die vierte Generation krabbelt und wirbelt schon im Weinberg!
Seit mehreren Jahren produzieren Sie mit großem Erfolg mehrere Spumante nach dem Champagnerverfahren, darunter einen Spumante Rosato aus Nebbiolo-Trauben.