

RUFFINI

1. Vorfreude auf die kommende Weinprobe (am 17.11.2025)

Drei ausgesuchte Weingüter – darunter auch unser Neuzugang »Migliosi« aus Umbrien.
– im Laden Degubox für 35,60 € (statt 41,90 €, nicht im Versand)

Vermentino »Contissa« D.O.C. 2024

Cantina Trexenta (Senorbi, Sardinien)

Strohgelb mit grünen Reflexen; intensiver, fruchtig-blumiger Duft mit Noten von Äpfeln, Limonenschale und Zitrus; im Mund trocken, voll und cremig mit charmanter, präserter Frucht, sehr ausgewogen und nachhaltig; 100% Vermentino; Stahltank

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille des „Concours Mondial de Bruxelles“ (Brüssel)

Serviertemperatur: 10 – 11°C

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Speisenempfehlung: Zu Fisch, Meeresfrüchten, gekochtem Geflügel und Kalbfleisch
leichten Vorspeisen

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,90 €, im Café 0,1 l 4,60 €



Dolcetto d'Alba »Le Liste« D.O.C. 2023

Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont), kontrolliert biologisch

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: 14 % Vol.

Speisenempfehlung: Idealer Begleiter klassischer piemontesischer Vorspeisen,
zu Vitello Tonnato, Rindercarpaccio und Salami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,50 €, im Café 0,1 l 4,80 €



Assisi Rosso »Tignoso« D.O.C. 2024

von Migliosi (Assisi, Umbrien), kontrolliert biologisch

Helles Rubinrot; Duft nach Waldbeeren mit Nuancen von Malvenblüte und Veilchen; würzig beerige Noten mit feiner Säure; trocken, vollmundig, harmonisch, intensiv und anhaltend; 55 % Sangiovese, 30 % Merlot, 15 % Cabernet; Stahltank und 6 Monate im Barrique

Serviertemperatur: 18 – 20 °C

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Speisenempfehlung: Zum Braten, Spanferkel und mittellang gereifter Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,50 €, im Café 0,1 l 5,40 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Aus der langjährigen Zusammenarbeit mit den Weingütern Cantina Trexenta und vor allem Erbaluna sind Freundschaften geworden – daher ist es uns als Ruffini eine Herzensangelegenheit beide auf unserer diesjährigen Weinprobe zu präsentieren.

Weingut Migliosi – eine lange Familientradition (unser Neuzugang)

Auf unserem diesjährigen Sommerfest präsentierten wir zum ersten Mal das Weingut Migliosi aus Assisi, Umbrien. Was neues ausprobieren war die Devise: gefunden wurde ein Weingut mit langer Familientradition und jungen, innovativen Einflüssen mittels der Übernahme ihrer Tochter Costanza Migliosi. Uns verbinden gemeinsame Werte und am wichtigsten war: wir waren uns auf Anhieb sympathisch.

„ La nostra terra“ Diese Ebene, die die letzten Hänge des Monte Subasio von den Ausläufern des Städtchens Santa Maria degli Angeli trennt, ist noch unberührte Natur, wenn man von den wenigen mittelalterlichen Landhäusern absieht. Der Bach Tescio, der die eben durchzieht,

läuft gemächlich in Richtung des nahegelegenen Flüsschen Chiascio und wird an der ehemaligen Benediktinerabtei San Paolo delle Abbadesse zu seinem Nebenfluss.

Die landschaftliche Bezeichnung Ponte Rosso (Rote Brücke) steht für einen Streifen dieser Ebene und verweist eindeutig auf das Flüsschen und auf die gleichnamige Brücke, über die man ihn überquerte. Schon immer wurde in diesem Teil der Landschaft lokale Weine, Weiß- und Rotweine von Assisi, hergestellt.

Es waren gute Weine ohne herausragendes Renommee, die deren Qualität vor einigen Jahren mit dem DOC-Zertifikat ausgezeichnet wurde (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung). Vor einigen Jahren hat die Familie Migliosi, die seit langem zum Kreis lokaler Hersteller mit den meisten Erfahrungen zählt, ein ausgesprochen schönes Landgut an besagtem Ort Ponte Rosso mit ausgezeichneten Rebflächen und optimaler Lage erworben.

Das Landgut, das von den beeindruckenden Bauwerken des Konvents von St. Franziskus überragt wird und von wo man einen atemberaubenden Blick auf Assisi hat, schlängelt sich im Tal dem Flüsschen entlang. Durch sorgfältige Sanierungsarbeiten und Selektion erbringen die Reben nunmehr hochwertige Weintrauben, mit denen die bekannten Qualitätsweine der Gegend von Assisi hergestellt werden. Um das hohe Qualitätsniveau zu halten, werden die Trauben von Hand geerntet und mit modernen Techniken direkt im Weingut aussortiert. Zudem ist beabsichtigt, in Kürze die gesamte Produktion biologisch herzustellen, um die unberührte und unverwechselbare Schönheit des Gebiets zur Geltung zu bringen und zu zertifizieren.

Schließlich hat die Familie Migliosi just zu Beginn des Jahres 2020 beschlossen, Weinanbaugebiete in Gualdo Cattaneo innerhalb des DOC-Gebiets von Montefalco zu erwerben, um mit der Produktion zweier neuer Rotweine beginnen zu können: Rosso di Montefalco DOC (ein Cuvée) und Sagrantino di Montefalco DOCG (Sagrantino 100%).

Montefalco und die umliegenden Gegenden sind zweifellos die namhaftesten Weinanbaugebiete Umbriens und der Sagrantino wird durch die Einzigartigkeit dieser alten Traube, die nirgendwo sonst in Italien zu finden ist, zunehmend bekannter sowohl im In- als auch im Ausland.

