

- **Godine 1890. vojvoda od Aoste je, prešavši Alpe, probao ovo posebno vino Ruffino Riserva Ducale koje je postalo poznato širom sveta za veoma kratko vreme.**
- **Proces proizvodnje je bio poseban i ogledao se u tome što je grožđe pažljivo odabrano i presovano pre same fermentacije 8 dana u čeličnim bačvama sa kontrolisanom temperaturom na 28°, uz ponovljeno pumpanje. Zatim se nastavlja maceracija još 8 dana.**
- **Vino izuzetnog ukusa, savršeno se slaže uz meso sa roštilja, sveže i punjene testenine sa sosom i divljači.**



**PROIZVOĐAČ:**

Ruffino sri Pontassieve

**STIL:**

**Crveno vino**

**IZGLED:**

Rubin crvena sa nijansama granata

**MIRIS:**

Buket amaretta, trešanja i začina

**UKUS:**

Veličanstven ukus voća i tanina sa prijanim začinjenim aromama.