

FERREIRA



PORTO

Ruby Porto

Storia del vino: Ferreira Ruby è un classico Ruby Porto, un vino attraente e ricco, con sentori genuini dei migliori vini provenienti dalla regione Douro, prodotti con la cura e la maestria acquisite in 250 anni di eccellenza, che ha fatto di Ferreira il produttore della più alta qualità e il primo brand in Portogallo.

Produzione: Ferreira Ruby Porto è vinificato utilizzando il tradizionale metodo Porto. Le uve selezionate e raccolte a mano vengono dolcemente pressate e, dopo essere diraspate, si induce la fermentazione, favorendo l'estrazione delle migliori caratteristiche dalle bucce degli acini. Questo processo viene effettuato sotto il monitoraggio costante di temperatura e densità del vino, così da rendere possibile la scelta del momento ideale per l'aggiunta di alcol, fondamentale per interrompere la fermentazione e consentire al Porto di mantenere la sua tipica dolcezza. Questo momento varia in base alla tipologia di vino, allo stato della maturità e alla dolcezza richiesti.

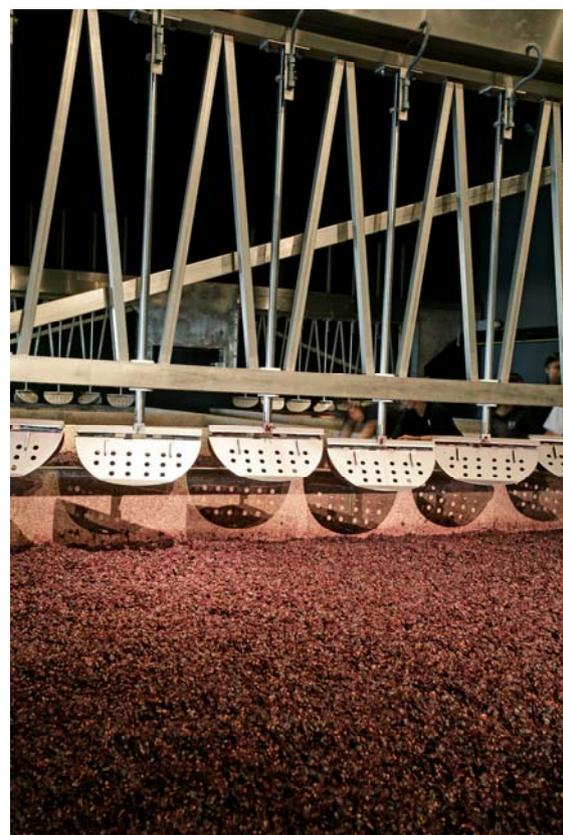
Affinamento: Dopo la vendemmia, il vino rimane nella regione Douro, dove grazie al freddo inverno le fecce si stabilizzano. La primavera successiva il vino viene trasferito alla tradizionale cantina a V.N. Gaia, dove viene travasato in botti di rovere, nelle quali affinerà per alcuni anni. I vini selezionati per la miscela finale hanno un'età compresa tra i 2 e i 5 anni di affinamento, assicurando al prodotto finale ricchezza ed equilibrio, con una media di età di 3 anni.

All'occhio – Il colore rubino intenso dimostra la sapiente selezione delle uve.

Al naso – Il suo intenso aroma richiama la frutta matura.

In bocca – Dal corpo pieno e ricco mostra grande equilibrio fra la dolcezza e la sua struttura tannica, apportando caratteristiche uniche e un finale persistente.

Conservazione: Ferreira Ruby è di pronta beva, non migliorerà con ulteriore affinamento in vetro. Si consiglia di conservare la bottiglia verticale, protetta da fonti di luce e di calore, a temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C. Una volta aperta non è necessario decantare questo Porto, che manterrà le sue note gustative ottimamente per 4 settimane dall'apertura.



Distribuito da:



Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it

Tipologia di uve: Ferreira Ruby Porto è prodotto con uve a bacca rossa di vigneti di proprietà sapientemente selezionate nella regione Douro: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz e Tinta Amarela.

Indicazioni per la degustazione:

Ferreira Ruby può essere degustato come aperitivo o con formaggi cremosi, ma si sposa splendidamente anche con dolci al cioccolato e torte di frutta. Può essere servito a temperatura ambiente o anche freddo, con ghiaccio.