RIDOLFI
MONTALCINO

2016

Tipologia: Spumante Rosè, metodo Charmat.

Anno 2016

Regione Toscana

Vitigni 100% Sangiovese

Suolo: Argilla

Sistema di allevamento: Cordone speronato con 4.800 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 50 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia Durante il periodo di maturazione ottimale, nei primi dieci giorni di settembre.

Vinificazione Pressatura soffice, il mosto viene condizionato a una temperatura di + 10° C

Fermentazione in contenitori di acciaio inox ad una temperatura controllata di + 16° a + 20° C.

Spumantizzazione: fermentazione secondaria in autoclave da 50 hl. Contatto sui lieviti per 4 mesi.

Grado alcolico 12%vol