RIDOLFI
MONTALCINO

2020

Vigneti Sangiovese - Versante Nord – Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e nella parte più alta alberese.

Allevamento Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot per le nuove parcelle.

Sostenibilità Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica.

Classificazione IGT

Anno 2020

Vitigni 100% Sangiovese da Brunello.

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 6 mesi.

Grado alcolico 12%

Colore Rosato brillante con perlage sottile-

Profumo Piacevole e fragrante, di fragoline di bosco, violette, ciliegie e piccoli frutti di bosco.

Sapore Al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme. Ottima la persistenza.

Abbinamenti Aperitivi, crudi di pesce, primi piatti, secondi di pesce e crostacei, affettati e formaggi.

Temperatura di servizio 6°-8°C