RIDOLFI
MONTALCINO

Rosso di Montalcino

2016

Classificazione DOC

Anno 2016

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Seconda metà settembre - Modalità di raccolta: manuale in cassette

Vinificazione Le uve diraspate e pigiate sono fatte fermentare in tini di acciaio inox. Macerazione della durata di circa 50 giorni.

Grado alcolico 14%vol

Colore Rosso rubino, luminoso, e limpido.

Profumo Fragrante al naso con prevalenti aromi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, in cui si fondono armoniosamente piacevoli sentori speziati.

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

Abbinamenti Piatti di carne dal gusto schietto e deciso o di media struttura come pasta al sugo di carne, pollame, risotti compositi.

Temperatura di servizio 18-20°C

Ridolfi Località Mercatali, 1, 53024 Montalcino SI - Italia • +39 0577 169 8333 • info@ridolfimontalcino.it • P.IVA 01313870527