RIDOLFI
MONTALCINO



Rosso di Montalcino

2020

Vigneti 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 DOC

Anno 2020

Vitigni 100% Sangiovese

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

Vinificazione Le uve dopo la diraspatura sono fatte fermentare in tini di acciaio inox. Macerazione della durata di circa 50 giorni.

Grado alcolico 14,5%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. Ottima la persistenza.

Abbinamenti Piatti di carne dal gusto schietto e deciso o di media struttura come pasta al ragu, 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