RIDOLFI
MONTALCINO



Rosso di Montalcino

2021

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 2021

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.

Affinamento Affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e Francia da 25-35 hl.

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°C

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