RIDOLFI
MONTALCINO



Rosso di Montalcino

2023

Biologico

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. Produciamo la maggior parte dell'energia elettrica attraverso l'impianto fotovoltaico aziendale, cosi usiamo energia sostenibile riducendo l'impatto ambientale in tutte le fasi della produzione dei nostri vini.

Classificazione DOC

Anno 2023

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Ultima Settimana di Settembre Gestione delle Parcelle: Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente ed affinate separatamente. Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette.

Vinificazione Pre Vinificazione: Macerazione a freddo di tutte le uve a 5°C in cella frigo per una notte Vinificazione: Fermentazione alcolica 12 gg seguita da macerazione sulle bucce della durata di 40 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi in fase fermentativa.

Affinamento 12 mesi in grande botte di rovere di Slavonia e Francese da 35 hl, Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi.

Grado alcolico 13%vol

Colore Vino dal Colore rosso rubino vivace, brillante.

Calici Per una gradevole degustazione si consigliano calici ampi (Borgogna o Bordeaux) cosi da esprimere il massimo del bouquet floreale, fruttato.

Temperatura di servizio 17-18°C

Visione: Il Rosso di Montalcino è per noi il biglietto da visita. La differenza la fa la Natura, le vigne che, sia in fermentazione che in affinamento, esprimono più immediatezza e prontezza, con un gran bouquet floreale e fruttato verranno imbottigliati come Rosso di Montalcino.

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