RIDOLFI
MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Donna Rebecca

2020

Produzione limitata

Vigneti 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. Ottenuto dal nostro miglior appezzamento.

Classificazione DOCG

Anno 2020

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Fine settembre primi di ottobre. Modalità di raccolta: manuale in cassette, la nostra miglior selezione delle uve. Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente ed affinate separatamente.

Vinificazione Vinificazione integrale ad acino intero in botti piccole 225L. Fermentazione e macerazione della durata di 90 giorni. Esecuzione di 8 batonnage giornalieri tramite rotazione della barrique secondo preciso schema di lavorazione borgognone.

Affinamento 24 mesi in barrique.

Grado alcolico 15%

Colore Rosso rubino brillante.

Profumo Intenso e persistente, ricco di note fruttate, amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note speziate e balsamiche.

Sapore L'impatto gustativo è armonico, elegante e vellutato. con nerbo e carattere, tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi. Fresca persistenza che avvolge l'intero palato.

Abbinamenti Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, ottimo con i formaggi stagionati Italiani ed esteri. Godibile quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio 17°C

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