RIDOLFI
MONTALCINO



Fiero

2017

Classificazione IGT

Anno 2017

Vitigni 60% Merlot from Chianti, 40% Sangiovese from Montalcino

Vendemmia La vendemmia avviene a piena maturazione nell'ultima decade di settembre. Con raccolta a mano in ceste da 20 Kg. Le uve sono selezionate nel vigneto.

Vinificazione Dopo la pigiatura, la fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di Ottobre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento 20 mesi in barriques di secondo passaggio.

Grado alcolico 14.0%

Note di degustazione Rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso note di liquirizia, pepe nero, prugna matura e erbe aromatiche. Acidità gentilmente arrotondata in equilibrio con un palato cremoso, un tocco di fumé e tannini piacevolmente setosi. Grande intensità e concentrazione conferiscono una notevole lunghezza, complessata da un tocco di mora matura.

Abbinamenti Carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 18-20°C

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