RIDOLFI
MONTALCINO



Fiero

2018

Vigneti Sangiovese - 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. Merlot – Area Chianti, nella nostra tenuta di Larciano, terreni di medio impasto ricchi di calcare.

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 IGT

Anno 2018

Vitigni 60% Merlot, 40% Sangiovese da Brunello.

Vendemmia Gli uvaggi vengono vendemmiati separatamente e fermentati separatamente, raccolta manuale in cassette.

Vinificazione Le uve dopo la diraspatura sono fatte fermentare in tini di acciaio inox. Macerazione della durata di circa 40 - 50 giorni.

Affinamento Sangiovese – 12 Mesi botti grandi rovere di Slaviona e Francesi (32-35 HL).
Merlot – 12 mesi in botti piccole di rovere Francese da 300L.

Grado alcolico 14%

Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Fragrante al naso con prevalenti aromi di frutta, more e lamponi con sentori di rosa rossa e speziature di pepe nero.

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 ragù, carne rossa in umido, carne arrosto o grigliata, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18-20°C