

Ridolfi

Italia - Toscana - Montalcino (SI)



RIDOLFI

MONTALCINO

Proprietà / Fondatori Giuseppe Valter Peretti / Mauro Ridolfi

Inizio Attività 1989

Vitivinicultura Tradizionale (in conversione biologica)

Ettari 21

Bottiglie prodotte 120.000

BRUNELLO DI MONTALCINO DONNA REBECCA

100% Sangiovese

Zona di produzione: versante Nord - Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine

Terreno: terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e nella parte più alta alberese

Vendemmia: manuale

Vinificazione: integrale ad acino intero in botti piccole specifiche della Tonnellerie Baron, con controllo della temperatura. Fermentazione e macerazione della durata di 90 giorni a temperatura controllata di 26°C. Esecuzione di 8 batonnage giornalieri tramite rotazione della barrique secondo preciso schema di lavorazione borgognone

Affinamento: 30 mesi in barrique della Tonnellerie Baron, compresa vinificazione

Colore: rosso rubino intenso

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

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

Grado Alcolico: 14,5% vol



Ridolfi è situata in località "Mercatali", il cui nome deriva dal grande mercato annuale che qui si teneva tra il V ed il VI secolo e sorge sul versante di una collina, a 300 metri di altitudine, a ridosso della Strada del Brunello che la collega a Siena. La cantina è stata ristrutturata per intero nel 2014, nel rispetto dell'originaria configurazione del borgo di Mercatale. Tutti i vigneti sono piantati nel versante Nord-Est di Montalcino: parte della vigna, con un'età media di oltre 15 anni, è allevata a cordone speronato, i vigneti piantati dopo il 2013 sono invece allevati a Guyot semplice. Durante l'anno vengono effettuati ben tre diradamenti ed i grappoli dell'ultimo vengono utilizzati per produrre un Brut Rosé. Competenze professionali e specialistiche, tecniche di vinificazione ed imbottigliamento innovative hanno affiancato l'esperienza dei "vecchi" ed i processi artigianali, migliorandone il risultato. Tutto secondo una regola: il rispetto, valore essenziale di Ridolfi. Deus ex machina di questa stella nascente del panorama di Montalcino è Gianni Maccari che, dopo un passato tra le migliori aziende di Montalcino, è ora al timone di Ridolfi. È a lui che Valter Peretti, proprietario della tenuta ed amante della Toscana e del buon vino, ha affidato il presente ed il futuro di questo gioiello toscano.