CUZZIOLGRANDIVINI

Ridolfi

Italia - Toscana - Montalcino (SI)

BRUNELLO DI MONTALCINO

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: fermentazione e macerazione della durata di 60gg a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi e delestage
Affinamento: 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25-35 hl. Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi
Colore: rosso rubino brillante
Profumo: note di piccoli frutti neri e ciliegie, violetta, spezie dolci, con un finale balsamico
Sapore: elegante, ricco e perfettamente bilanciato, con tannini sapidi ed una lunga persistenza
Grado Alcolico: 14% vol

RIDOLFI
MONTALCINO

Proprietà / Fondatori Giuseppe Valter Peretti / Mauro Ridolfi
Inizio Attività 1989
Vitivinicultura Tradizionale (in conversione biologica)
Ettari 21
Bottiglie prodotte 120.000

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.