

# 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

## FIERO IGT TOSCANA

**60% Merlot, 40% Sangiovese**

**Zona di produzione:** Sangiovese: versante nord-est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine; Merlot: area Chianti, tenuta di Larciano

**Terreno:** Sangiovese: terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e nella parte più alta alberese; Merlot: terreni di medio impasto ricchi di calcare

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** gli uvaggi vengono vendemmiati separatamente e fermentati separatamente, raccolta manuale in cassette. 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

**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:** elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme. Ottima la persistenza

**Grado Alcolico:** 14% 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.