RIDOLFI
MONTALCINO

Brunello di Montalcino

2014

Classificazione DOCG

Anno 2014

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Inizio ottobre - Modalità di raccolta: manuale in cassette.

Vinificazione Fermentazione e macerazione della durata di 50/60 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi e delestage.

Affinamento 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25-35 hl. Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Grado alcolico 14,5%

Abbinamenti Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, godibile quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18-20°C

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