RIDOLFI
MONTALCINO

# Brunello di Montalcino

*Riserva Mercatale*

2012

*La Riserva viene prodotta solo nelle migliori annate dalla selezione delle nostre migliori uve. Produzione limitata.*

**Classificazione** DOCG

**Anno** 2012

**Vitigni** 100% Sangiovese

**Vendemmia** Settembre - 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** 40 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