RIDOLFI
MONTALCINO

Brunello di Montalcino

Riserva Mercatale

2019

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

Vigneti Versante Nord – Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e nella parte più alta alberese. Ottenuto dal nostro miglior appezzamento.

Allevamento Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot per le nuove parcelle.

Sostenibilità Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica. Produciamo la maggior parte dell'energia elettrica attraverso l'impianto fotovoltaico aziendale, cosi usiamo energia sostenibile riducendo l'impatto ambientale in tutte le fasi della produzione dei nostri vini.

Classificazione DOCG

Anno 2019

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Ultima Settimana di Settembre. Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette, la nostra miglior selezione delle uve. Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente ed affinate separatamente.

Vinificazione Macerazione a freddo di tutte le uve a 5°C in cella frigo per una notte Vinificazione Fermentazione alcolica 15gg seguita da macerazione sulle bucce della durata di 50 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi in fase fermentativa.

Affinamento 55 mesi in grande botte di rovere di Slavonia da 35 hl, Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Grado alcolico 14.5%

Colore Vino dal Colore granato vivace, brillante.

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

Sapore L'impatto gustativo è armonico ed elegante, con nerbo e carattere, con tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi.

Abbinamenti Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, ottimo con i formaggi stagionati Italiani ed esteri. Godibile quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18°C

Calici: Per una gradevole degustazione si consigliano calici ampi (Borgogna o Bordeaux) cosi da esprimere il massimo del bouquet floreale, fruttato.