RIDOLFI
MONTALCINO



Brunello di Montalcino

Donna Rebecca

2016

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.

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.

Classificazione DOCG

Anno 2016

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Fine settembre primi di ottobre - Modalità di raccolta: manuale in cassette, la nostra miglior selezione delle uve. Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente ed affinate separatamente.

Vinificazione Vinificazione integrale ad acino intero in botti piccole specifiche della Tonnellerie Baron, con controllo della temperatura. Fermentazione e macerazione della durata di 90 giorni a temperatura controllata di 26°C. Esecuzione di 8 batonnage giornalieri tramite rotazione della barrique secondo preciso schema di lavorazione borgognone.

Affinamento 30 mesi in barrique della Tonnelerie Baron, compresa vinificazione.

Grado alcolico 14,5%

Colore Vino dal Colore rosso rubino 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, elegante e vellutato. con nerbo e carattere, tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi. Fresca persistenza che avvolge l'intero palato.

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 18-19°C

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