













Martel.  
Wein geniessen.

## Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2016

Mercatale  
Ridolfi



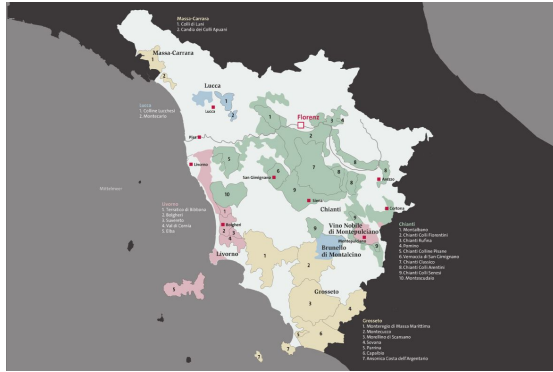
-  Sangiovese
-  2016
-  Toskana
-  Montalcino
-  Charcuterie, Italienische Speisen aller Art, Lamm, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte, Wild
-  grosses Reifepotential (in grossen Jahren während 20+ Jahren nach Ernte), kann an Komplexität und Feinheit gewinnen
-  naturnah
-  14.00 % Vol.
-  mittelschwerer Wein
-  Ridolfi

### Zum Wein

Diese streng limitierte Brunello Riserva zeigt das Beste von Montalcino. In strahlendem Ziegelrot offenbart er komplexe Aromen von reifen Kirschen, Orangenzesten, mediterranen Kräutern und Lakritze. 60 Tage Maischestandzeit und 55 Monate Ausbau im grossen Eichenfass verleihen ihm beeindruckende Tiefe, feste Tannine und ein wunderbares Mundgefühl. Dazu mindestens 12 Monate der Flaschenreife. Die Geduld wird belohnt - mit Luft entfaltet der Mercatale seine ganze Eleganz. Ein anspruchsvoller Wein mit langem, langem Abgang.

Italien / Toskana / Montalcino


# Winzerportrait Ridolfi





Der Önologe Gianni Maccari

## Weingut

 1979

 21 ha


 Besitz: Giuseppe Valter Peretti  
Gutsleitung: Gianni Maccari  
Weinbereitung: Gianni Maccari

 Rot: Sangiovese

 Kalk, Ton

 Nur bei Martell erhältlich

## Anbau

 biologisch  
zertifiziert

## Keller

 Vegan

## Aus diesem Grund

### **Martel-Einordnung**

Ridolfi ist für uns eine der schönsten Entdeckungen der letzten Jahre in Montalcino. Die Begeisterung war sofort da. Der Brunello überzeugte uns auf Anhieb: ein Prototyp dessen, was grossartiger Brunello sein kann. Klassisch in seiner Machart, gleichzeitig präzise und modern gedacht. Das ganze Martel-Team war und ist hin und weg von der Qualität.

### **Einzigartig**

Ridolfi verbindet klassische Brunello-Tradition mit moderner Präzision. Die Weine besitzen eine eher helle Farbe, wie sie für traditionellen Brunello typisch ist. Gleichzeitig zeigen sie eine bemerkenswerte Feinheit und eine fast unglaubliche Weichheit der Textur. Trotz dieser Eleganz bleiben Struktur und Herkunft klar erkennbar. Ein besonderer Aspekt der Vinifikation ist die extrem lange Maischegärung. Über mehrere Monate wird der Most täglich kontrolliert. Dieses Vorgehen ist anspruchsvoll und riskant, bringt jedoch eine aussergewöhnliche Tiefe und Feinheit in die Weine.

### **Überblick**

Die Cantina Ridolfi wurde 1979 gegründet und umfasst heute rund 21 Ha Rebberge in Montalcino. Das Weingut arbeitet biologisch und setzt stark auf nachhaltige Methoden, etwa durch die Sammlung und Wiederverwendung von Regenwasser. 2011 wurde Ridolfi vom norditalienischen Unternehmer Valter Peretti übernommen und vollständig neu belebt. Ein moderner Keller wurde gebaut und das Weingut technisch auf den neuesten Stand gebracht – mit dem klaren Ziel, Tradition und Innovation zu verbinden. Die Rebberge werden sorgfältig von Hand bewirtschaftet, während im Keller präzise gearbeitet wird. Diese Kombination ermöglicht Weine mit klassischer Struktur, Eleganz und klarer Herkunft.

### **Emotionen**

Ridolfi ist ein Weingut, das sofort begeistert. Die Weine zeigen Tiefe, Eleganz und grosse Balance. Für uns ist klar: Ridolfi gehört zu den spannendsten Aufsteigern der Region.

«Ein klassisch-eleganter  
Brunello wie aus dem  
Lehrbuch.»

— Martel über Ridolfi

# Impressionen

