Martel.
Wein geniessen.

# Rosso di Montalcino DOC 2021

Ridolfi

Sangiovese

2021

Toskana

Montalcino

Charcuterie, Italienische Speisen aller Art, Lamm, Pilz & Pilzspeisen, Rotes Fleisch, Trüffelgerichte, Wild

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

14.00 % Vol.

schwerer Wein

Ridolfi

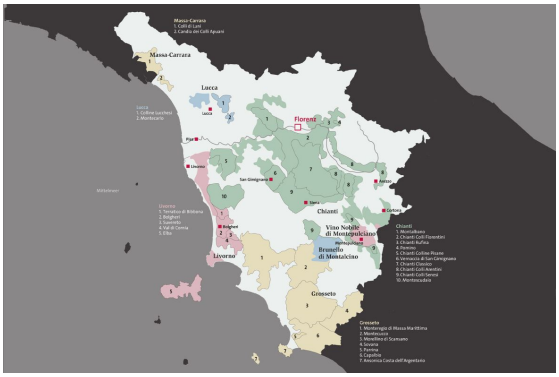
## Zum Wein

Der Rosso di Montalcino DOC wird gemeinhin etwas verächtlich als der kleine Bruder des Brunello di Montalcino abgetan. Nicht so bei Ridolfi: Der Wein zeigt einen wunderbaren Trinkfluss, viel Spannung und Tiefe und herrliche Kirschenaromen, welche für Sangiovese so typisch sind. Mediterrane Würze und ätherische Noten runden das Geschmackserlebnis ab. Der Wein wird nach der Fermentation für 6 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut. Die Menge des Rosso di Montalcino ist begrenzt, nur gerade ein Hektar wird bei Ridolfi angebaut.


© Martel AG St.Gallen

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 Martel erhältlich

## Anbau

biologisch
zertifiziert

## Keller

Vegan


© Martel AG St.Gallen

# 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 über 20 Ha Rebberge in Montalcino. Kürzlich kam ein Rebberg am Steilhang Montalcinos dazu. 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. Ein Beispiel dafür? Ridolfi arbeitet mit der allerneuesten Version von porösen Betontanks, die eine Temperaturkontrolle ermöglichen. 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 Regio und wird immer noch besser.

> «Ein klassisch-eleganter Brunello wie aus dem Lehrbuch.»
>
> — Martel über Ridolfi


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen

© Martel AG St.Gallen