Martel.
Wein geniessen.

Brunello di Montalcino DOCG 2017

Donna Rebecca
Ridolfi

- Sangiovese
- 2017
- 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
- 15.00 % Vol.
- schwerer Wein
- Ridolfi

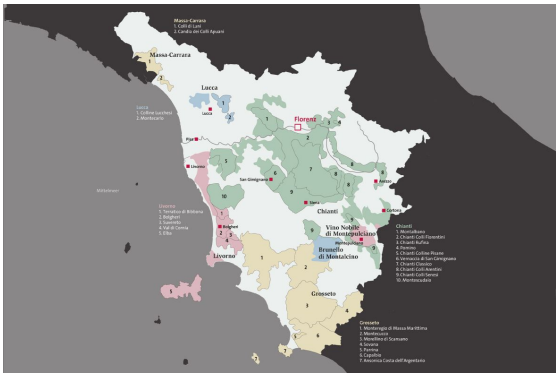
Zum Wein

Ein klassischer Brunello, der Tradition und Finesse vereint. Leuchtendes Rubinrot mit komplexen Aromen von Sauerkirsche, Orangenschale, Lorbeer und Wacholder. Die 60 Tage dauernde Maischegärung verleiht ihm Tiefe. Feine Tannine und eine lebendige Säure sorgen für Struktur und Trinkfluss. Saftig, elegant und mit grossem Lagerpotenzial - ein Wein, der schon jetzt begeistert und in den nächsten zehn Jahren noch an Charakter gewinnen wird.

© 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