



RIDI

IL VINO: LA NOSTRA EREDITÀ

RIDI

Veneto - I.G.T.

Ridi non è solo un vino. E' un progetto nato nel 2025 che lega due amici appassionati del nettare di Bacco. Un enologo vigneron ed un comunicatore del settore e degustatore: Riccardo Gabriele e Diego Bonato. Insieme a loro un unico protagonista: un vitigno autoctono.

Vitigno

100% Pinella

Vigneto

Anno impianto: 2013. La vigna si trova a circa 70 m. sopra il livello del mare, sul versante Nord del Monte della Madonna, direzione dei filari est ovest, esposizione nord con leggera inclinazione ad ovest. Terreno di origine vulcanica con argilla, limo e un po' di calcare attivo

Vinificazione

La raccolta è stata fatta a metà settembre, la fermentazione (macerazione a grappolo intero 100% stile beaujolais, è durata 15 giorni). Una volta svinato e pressato ha terminato la fermentazione alcolica e quella malolattica, è rimasto per una mese circa sulle fecce totali.

Affinamento

14 mesi in Clayver (contenitori di ceramica da 6,5 hl)

Gradazione

12,5 %

