

RIDGE
VINEYARDS

La cantina Ridge Vineyards ha sede a Cupertino, Santa Clara County, a circa 70 km a sud di San Francisco (California). Fondata nel 1885 dal medico Osea Perrone si è da subito differenziata, rispetto alle altre realtà della zona, per avere una cantina unica nel suo genere: sviluppata per tre piani sul versante del Monte Bello Ridge. La prima annata prodotta risale al 1892.

Dagli anni '40 Ridge Vineyards ha avuto diversi proprietari che hanno implementato il suo valore con nuovi impianti ed il recupero degli storici terrazzamenti voluti dal dottor Perrone. Tra le figure di spicco, che si sono avvicendate nella gestione e produzione dei vini, troviamo Dave Bannion e, successivamente, Paul Draper, il quale con il suo operato ha portato il nome della cantina ad assurgere nel panorama vitivinicolo internazionale.

Oggi Ridge Vineyards lavora prevalentemente Cabernet Sauvignon e Zinfandel. Ai vigneti ubicati presso la cantina si è aggiunta, dal 1991, anche la proprietà di Lytton Springs, a Sonoma County, territorio rinomato per la produzione di uva Zinfandel dall'elevata qualità. La filosofia aziendale sia in ambito agronomico che enologico prevede interventi minimi: la vendemmia è manuale, le fermentazioni sono spontanee, l'affinamento avviene in fusti di rovere.

Monte Bello

Varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc.

Vigneti Ottenuto da una selezione di 23-25 vigneti situati nelle Santa Cruz Mountains. I suoli sono di tipo calcareo misti ad argilla e limo. E' proprio in questa tenuta che nel 1886 vennero piantati i primi vigneti Monte Bello ed iniziarono i lavori di costruzione della cantina.

Vinificazione Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate e pigiate e, successivamente, fatte fermentare avvalendosi esclusivamente di lieviti indigeni. La fermentazione malolattica inizia naturalmente. L'affinamento in fusti di rovere americano perdura per circa 17 mesi.

Caratteristiche Il colore è rosso rubino scarico con riflessi violacei. Al naso spiccano i sentori di mora matura, spezie, anice, violetta e note minerali. L'ingresso in bocca è dominato dal frutto, a cui fanno seguito i sentori di finocchio, legno dolce tostato. La trama tannica è fitta e ben definita e l'acidità spiccata. Potente, complesso e dal finale estremamente lungo.

