

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.

Estate Cabernet Sauvignon

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

Vigneti Ottenuto da una selezione di 19-20 vigneti di proprietà, situati nelle Santa Cruz Mountains, una denominazione a sé che separa la North Coast dalla Central Coast, ma non fa parte di nessuna delle due. I suoli sono di tipo calcareo misti ad argilla e limo.

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 20 mesi.

Caratteristiche Di colore rosso purpureo intenso, al naso emergono le note di ribes nero, mirtillo, cola, liquirizia e sentori tostati dolci. L'ingresso in bocca è marcato dai sentori di mirtillo maturo e al palato risulta corposo e ricco, dominato dalle note di spezie esotiche e di caffè tostato. Il finale è lungo, complesso, sensuale.

