

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 avvicinate 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.

Lytton Springs

Varietà Zinfandel, Petite Sirah, Carignane e Mataro.

Vigneti I vigneti sono situati sulle colline che separano Dry Creek e Alexander Valleys, a nord di Healdsburg, Sonoma County. I loro suoli sono vari, caratterizzati prevalentemente dalla presenza di ghiaia, argilla e limo. Nel tempo Lytton Springs ha dato prova di essere il luogo ideale per la coltivazione dello Zinfandel; i primi impianti risalgono al 1901, quelli più recenti agli anni 2000.

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 14 mesi.

Caratteristiche Al naso emergono le note di prugna, mora e liquirizia. L'ingresso in bocca è estremamente fruttato – spiccano i sentori di lampone – e sono evidenti gli accenni speziati e di salvia. I tannini sono avvolgenti, il finale è lungo e complesso.

