FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1993



Formati

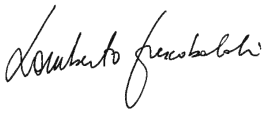
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1993

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Dieser Wein stammt aus dem auf 350 bis 450 Höhenmetern gelegenen Weingut Ripe al Convento. Er ist das Ergebnis einer gewissenhaften Selektion, die im Weinberg beginnt und mit der manuellen Prüfung jeder einzelnen Weinbeere in der Kellerei weitergeht. Ein Riserva di Brunello mit starker Persönlichkeit und außerordentlicher Langlebigkeit.



Klimaverlauf

Das Klima in der Toskana begann mit einem milden Frühling, der die phänologische Entwicklung der Weinrebe beschleunigte. Der heiße Sommer sorgte dafür, dass die Trauben früher als sonst geerntet werden konnten. Der Sangiovese erlangte auf Castelgiocondo seine volle Reife am 10. Oktober. Die perfekten klimatischen Bedingungen bescherten uns konzentrierte und gesunde Trauben und somit einen optimalen Wein.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castel Giocondo, Montalcino
Alimetrie: 350-420 m
Exposition: südlich, süd-östlich
Typologie des Erdbodens: Galestro-Boden, stark ton- und kalziumhaltig, „dunkle“ Erde, mineralreich, alkalischer/subalkalischer pH-Wert
Dichte der Anlage: 5.500 Weinreben/Ha
Aufzucht: Tiefe Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: 15 Jahre
Weinsorte: 100% Sangiovese
Mazerationszeit: 4 Woche
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbaubehälter: Fässer aus slawonischer Sommereiche und Barriques aus Sommereiche
Ausbaudauer: 3 Jahre: 2 in Barriques, 1 in Eichenfässern

Technische Anmerkungen

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 90 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte