FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1997



Formati

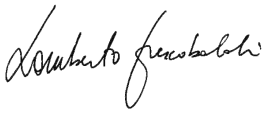
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1997

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

Zweifelsohne lief die Ernte auf Montalcino wie auch in der übrigen Toskana qualitativ auf höchstem Niveau, dank eines sehr günstigen Klimas. Im Frühjahr kam es in der Nacht vom 18. April zu einem abrupten Temperatursturz, von dem besonders die niedriger gelegenen Weinberge betroffen waren. Daher war auch die Erntemenge geringer als in den Vorjahren. Vom Frühjahr bis zum Ende der Lese gab es viele sonnige Tage mit mäßigen Niederschlägen. Die Trauben konnten perfekt und gleichmäßig heranreifen und waren 20 Tage früher als üblich mit dem Reifeprozess fertig.

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
Alkoholischer Grad: 14%
Mazerationszeit: ca. 4 Woche
Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt
Ausbaubehälter: Fässer aus slawonischer Sommereiche und Barriques aus Sommereiche
Ausbaudauer: ab der Lese bis zum 1. Januar des 6. darauf folgenden Jahres, mindestens 2 Jahre im Holzfass und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Die eindeutige Rubinfarbe, von bester Klarheit, lebhaft, der sofort die Sicht positiv beeindruckt. Der Geruchssinn erkennt im Vorfeld einen eindeutig fruchtigen Duft, von bester Klarheit, mit der Kirsche, macht aber bald dem Duft von kleinen Früchten, mit gut dosierten Kräutern und erfrischenden balsamischen Andeutungen Platz.

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 98 Punkte
AIS Duemilavini: 5 grappoli