FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1999



Formati

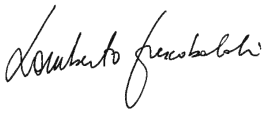
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1999

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

Die Trauben von '99 gaben vollmündige Weine von bedeutender Struktur, geeignet für eine lange Lagerung, aber gleichzeitig erheblich weich mit samtigen und weichen Tanninen. Für den Brunello handelt es sich um ein Weinjahr von einer außergewöhnlich erheblichen Qualität, die mit der von '95 verglichen werden kann. Die Weine haben eine hohe Zuckerkonzentration, in einigen Fällen bis knapp 14°.

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: Mehr als 25 Jahre
Weinsorte: 100% Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,50%
Mazerationszeit: 30 Tage
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: Top 100: 23° Wein in der Welt (97 Punkte)
AIS Duemilavini: 5 grappoli