FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2001



Formati

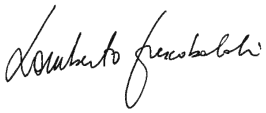
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2001

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 Weinlese 2001 ging etwas später als geplant zu Ende. Dies wirkte sich positiv auf die Qualität aller Rebsorten aus, besonders auf die späte Sangiovese-Traube, die langsam und graduell heranreifen konnte, nachdem sich ihr vegetativer Wachstum aufgrund der Regenfälle im September verzögert hatte. Die Phenole konnten sich folglich vollständig entwickeln, was die Traube um so komplexer machte. Das Jahr 2001 brachte insgesamt eine sehr gute Traubenqualität hervor. Die Duftnoten im Wein sind sehr intensiv und die bemerkenswerte Struktur verspricht eine verlängerte Reifung. Die Niederschläge im Frühjahr und die zuweilen kräftigen Regenfälle im Mai, Juni und Juli versorgten den Boden ausreichend mit Wasser. Die Pflanzen wuchsen üppig mit einer guten Fruchtbildung. Im September und Oktober waren die Klimabedingungen in der Toskana ideal, um die Trauben gut reifen zu lassen, die Nächte kalt, die Tage sonnig.

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: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: slawische Eichenfässer und Barriques aus französischer Eiche
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

AIS Duemilavini: 5 grappoli
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punkte
The Wine Advocate: 90 Punkte
Wine Spectator: 97 Punkte + TOP 100 (#26)