FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2003



Formati

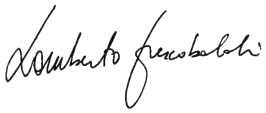
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2003

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

Auf dem Weingut CastelGiocondo begann am Oktober. Die Klimabedingungen, warm und sonnig wie im Rest der Toskana während der Sommermonate, waren hervorragend während der Weinlese. Die Trauben erreichten den Keller in einem perfekten Gesundheitszustand, reich an Zucker und mit einer prozentual höheren Anzahl an Schalen im Most als im Durchschnitt der vergangenen Jahren. Der Sangiovese des Weins Castelgiocondo Riserva Ripe al Convento zeigten im Keller sehr intensive Farbenoten und eine optimale Struktur. Die Aromen zeigen sich sowohl in der Nase als auch im Mund fruchtig und weich.

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