FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2005



Formati

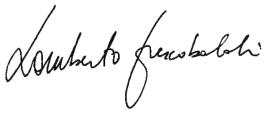
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2005

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

Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, welche in einigen Zonen einen besonders sorgfältigen Umgang mit der Rebe erforderten, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die herausragende Qualität der Traube bewies, wie wichtig doch die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Rebstöcke auf tiefem, gut dräniertem Grund wurzelten und die Pflanzen akkurat gepflegt und viel entlaubt wurden, zeigten sich die Beeren tatsächlich von optimaler Qualität.

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%
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

Dem Auge bietet er ein klares, sattes Rubinrot mit granatfarbenem Rand und guter Farbdichte. In die Nase steigen Düfte von roten Früchten wie Brombeere, Johannisbeere, Heidelbeere und Pflaume, ergänzt von leichten Röstnoten von Vanille, Tabak und Kaffee. Balsamische Nuancen und Eukalyptus runden den nasalen Eindruck ab. Im Mund wirkt er warm, weich und ausgewogen und überzeugt mit dichten, eleganten, gut eingebundenen Tanninen, getragen von einer angenehmen Säure. Lang und nachhaltig im Abgang mit leicht fruchtigen Anklängen.

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 94 Punkte
Wine Enthusiast: 94 Punkte
I vini di Veronelli: 93 Punkte und tre stelle azzurre