FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2006



Formati

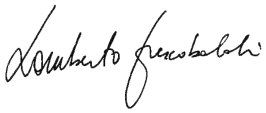
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2006

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 Lese 2006 erwies sich dank der günstigen saisonalen Entwicklung sofort als besonders gut. Die Frühjahrsmonate waren gekennzeichnet von temperiertem Klima mit spärlichen Niederederschlägen und fehlendem thermischem Stress. Dies waren günstige Bedingungen für ein gesundes Gedeihen der Pflanzen. Ende Mai wurde ein plötzliches Sinken der Temperaturen registriert, das jedoch keinerlei Schaden anrichtete, sondern eine leichte Verlangsamung in der Entwicklung der Pflanze und einen prozentual höheren Anteil an nicht befruchteten Blüten bewirkte. Weniger dicht wachsende und daher gesündere Beeren waren die Folge. Der Juli war heiß, der August dagegen kühl mit mäßigen Niederschlägen: Es herrschten also abwechslungsreiche thermische Bedingungen, die den Trauben die Voraussetzung boten, sehr interessante aromatische Charakteristiken zu entwickeln, reich an Intensität und Komplexität.

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: 13,50%
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

Schönes, kräftiges Rubinrot mit feinem Granatrand. Primäre Fruchtaromen von Brombeer- und Pflaumenkonfitüre verbinden sich harmonisch mit Kaffee und gelber Chinarinde, gefolgt von salzigen Anklängen, Unterholz, Spuren von schwarzem Pfeffer und mineralischen Grafitnoten. Am Gaumen zarte und elegante, gut eingebundene Tannine. Castelgiocondo ist ein langlebiger Wein, wunderbar ausgewogen, und lang und nachhaltig im Abgang.

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

I vini di Veronelli: 93 Punkte und tre stelle azzurre
JamesSuckling.Com: 95 Punkte + TOP 100