FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007



Formati

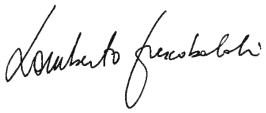
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007

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 wurde im Oktober 2007 beendet. Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die hervorragende Qualität der Trauben anbelangt. Gleich zu Beginn der dritten Augustwoche erwies sich die Weinlese als ausgesprochen gut, was vor allem dem günstigen Witterungsverlauf zu verdanken ist. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben.

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

Der Ripe al Convento 2007 präsentiert sich rubinrot mit leicht granatfarbenen Reflexen. In der Nase deutlich erkennbare Brombeere, die rasch von gerösteter Haselnuss, Rhabarber und kubanischer Zigarre abgelöst wird. Im Hintergrund Gewürznuancen von schwarzem Pfeffer, Kardamom und Muskatnuss, gefolgt von balsamischen Noten von Thymian, Teeblättern und Wacholder. Anklänge an Unterholz und Jod. Am Gaumen kraftvoll, dichte, elegante Textur mit großzügigem Körper. Ausgesprochen langer, ausgewogener Abgang.

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 94 Punkte
Wine Spectator: 93 Punkte
Vinous: 93 Punkte
I vini di Veronelli: Super 3 stelle
Wine Enthusiast: 93 Punkte
The Wine Advocate: 93 Punkte
I vini di Veronelli: 93 Punkte und tre stelle azzurre