FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009



Formati

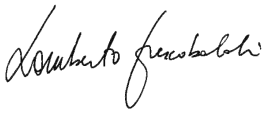
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009

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 2009 auf Castelgiocondo endete am 9. Oktober. Das Frühjahr war wie in den Vorjahren gekennzeichnet von anhaltenden Regenfällen, die die Arbeiten im Weinberg erschwerten und die Gesundheit der Pflanzen bedrohten, andererseits aber auch die Wasservorräte der Bodenschichten auffüllten. Dank moderater Niederschlagsmengen in den Monaten Juni und Juli konnten die Pflanzen das im Frühjahr entstandene Wachstumsdefizit wieder ausgleichen und einen Prozess in Gang setzen, der die Trauben etwas früher als im Vorjahr reifen ließ.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castel Giocondo, Montalcino
Alimetrie: 350-450 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: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 15%
Mazerationszeit: 30 Tage
Malolaktische Gärung: unmittelbar nach der alkoholischen
Ausbaubehälter: in Fässern aus slawischer und Barriques aus französischer Eiche
Ausbaudauer: ab Erntezeitpunkt bis zum 1. Januar des sechsten darauf folgenden Jahres, nach mindestens 2 Jahren in Holz und 6 Monaten in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Brunello Ripe al Convento 2009 präsentiert sich dem Auge in einem dunklen Rubinrot mit leichten granatfarbenen Reflexen. Elegant in der Nase, artikuliert er sich in komplexen Eindrücken von balsamischen Noten und kleinen roten Früchten, gefolgt von Tabak, geschmolzener Schokolade und Süßholzwurzel. Am Gaumen enthüllt er eine kräftige Struktur mit weichen und gut integrierten Tanninen, ausgeglichen von einer passenden, mineralisch anmutenden Säureader. Langer, aromatischer Nachhall und Hochgenuss. Verkostet im März 2015

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

The Wine Advocate: 93 Punkte
JamesSuckling.Com: 94 Punkte
Wine Spectator: 91 Punkte