FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012



Formati

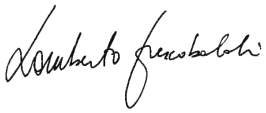
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012

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

Der Jahrgang war gekennzeichnet durch hohe Temperaturen im Sommer und insgesamt verhaltenen Regenfällen. Der Weinberg RIPE AL CONVENTO verfügt über einen gut dränierten Galestro-Boden; dank dessen Tonanteile konnte das Wasser gut gespeichert werden, wodurch die Pflanzen nicht unter Wasserstress kamen. Der Farbwechsel fand unter optimalen Bedingungen statt und erfolgte perfekt. Aufgrund des tiefen Wurzelapparats konnte auch die Reifung langsam und komplett von statten gehen. Poliphenole und Aromen harmonieren perfekt; der Sangiovese von CastelGiocondo glänzt in höchster Qualität.

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: 33 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

Im Glas präsentiert er sich in einem wunderschönen, tief glänzenden Rubinrot. In der Nase ist er intensiv und komplex. Die Aromen gehen langsam ineinander über, begonnen mit Pflaume und kleinen roten und dunklen Beeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere bis hin zu Gewürzen und Weihrauch. Am Gaumen zeigt er sich opulent, einnehmend und balanciert; reich an seidigen Tanninen mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure und Schmackhaftigkeit. Der Abgang ist ausgesprochen lang und aromatisch. Verkostet im Dezember 2017

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 95 Points
Doctor Wine: 95 Points
Wine Spectator: 92 Points