

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Ripe al Convento 2013



Formati

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

Ripe al Convento 2013

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Auf dem höchsten Hügel des Guts CastelGiocondo, auf dem bereits im 19. Jahrhundert Weine hergestellt wurden, haben wir einen Ort ausfindig gemacht, der uns einen besonders emotionsreichen Wein beschert. Die Höhenlage von 450 Metern, die warme Sonne am Nachmittag, der Galestro-Boden und der wohlthuende mediterrane Wind schenken diesem Wein mit jedem Jahrgang eine einmalige, unvergessliche Persönlichkeit.



Klimaverlauf

2013 fielen sowohl im Frühjahr als auch zu Beginn des Sommers häufig Niederschläge, die zudem zeitlich gut verteilt waren. Somit konnten sich die Reben problemlos entwickeln. Der Galestro-Boden trug aufgrund seiner Eigenschaften sicherlich unterstützend dazu bei: gut drainiert und tonhaltig, womit Wasserreserven gebildet wurden. Der Sommer war zwar heiß, doch blieben Temperaturspitzen aus, und die Reifung konnte optimal starten. Dank der frischen Nächte und sonnigen Tage während der gesamten Reifephase konnten die Trauben schließlich sämtliche wertvolle Substanzen wie Farbstoffe und Tannine bilden und zarte, vielschichtige Aromen entstehen lassen. Im September und Oktober war es sehr sonnig und angenehm windig. Die Trauben konnten richtig ausreifen, und es entwickelte sich eine gute Balance von Alkohol- und Säuregehalt.

Vinifizierung und Ausbau

Die Sangiovese-Trauben wurden von Hand gelesen, nach einer sorgfältigen ersten Auswahl im Weinberg. In der Kellerei wurden sie erneut einer Kontrolle unterzogen, wobei jede Beere einzeln begutachtet wurde. Die Gärung erfolgte in temperaturkontrollierten Stahltanks. Die Maische wurde häufig umgewälzt, insbesondere in der Anfangsphase, um ihr Fasstoffe und strukturgebende Komponenten zu entziehen. Im Anschluss erfolgte ein langer Ausbau in Holz, der für eine optimale Stabilität sorgte und die Bildung von Aromen und Struktur förderte. Zur Abrundung lagerte der Wein noch in der Flasche. Ripe al Convento 2013 gelangte nach nur 6 Jahren nach der Lese auf den Markt.

Technische Anmerkungen

Brunello Ripe al Convento 2013 sticht unmittelbar durch sein intensives Rubinrot mit Granatreflexen ins Auge. Seine charismatische Persönlichkeit entfaltet sich erst recht in der Nase: eine sehr deutliche und komplexe Aromenvielfalt. Die sauberen Noten kleiner schwarzer Früchte sowie Himbeere und kandierte Orangenschale werden angereichert mit zarten balsamischen Noten, Weihrauch und Teeblatt. Im Mund offenbart er eine knackige Frucht und extreme Frische. Die dichte Tanninstruktur mit schön glatten und runden Tanninen verleihen dem Wein eine große Balance. Das Finale ist äußerst lang und nachhaltig. DER ÖNOLOGE

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 97 Points

Falstaff: 95 Points

Veronelli: 3 Stars