FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2014

Formati

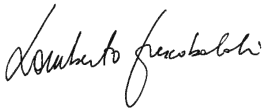
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2014

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 wohltuende mediterrane Wind schenken diesem Wein mit jedem Jahrgang eine einmalige, unvergessliche Persönlichkeit.



Klimaverlauf

Im Winter 2014 waren die Temperaturen für die Jahreszeit ungewöhnlich mild. Sonnige Tage mit angenehmen Temperaturen begleiteten das Wachstum im Frühjahr. Der Sommer hingegen zeigte sich frisch und sehr regnerisch, wodurch die Pflanzen länger wachsen konnten. In der zweiten Septemberhälfte beschleunigten sowohl die ausbleibenden Niederschläge als auch die Sonne und Temperaturschwankungen den Reifeprozess. Dies bescherte uns Trauben, die reich an Aromen, Farbstoffen und Struktur sind.

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 Farbstoffe 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 schließlich noch in der Flasche. Ripe al Convento 2014 gelangt 6 Jahre nach der Ernte auf den Markt.

Technische Anmerkungen

Brunello Riserva Ripe al Convento 2014 präsentiert sich in einem intensiven, glänzenden Rubinrot. In die Nase steigen Blumendüfte von Veilchen und Ginster, angereichert von roten Früchten wie Kirsche, Himbeere und Walderdbeere. Mit der Zeit treten Würznoten von Pfeffer, Nelke und Kardamom in den Vordergrund, die das Bouquet verschönern und dem Wein eine große Eleganz verleihen. Im Mund offenbart er sich harmonisch und ausgeglichen, mit seidigen Tanninen, die am Gaumen fließen, ohne ihn anzugreifen, was ihm wiederum eine große Struktur verleiht. DER ÖNOLOGE

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 90 Points
Wine Advocate: 92 Points
James Suckling: 94 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses