FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016



Formati

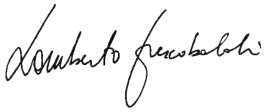
0,75 l, 1,5 l, 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

„Auf den höchsten Hügeln dieses Anwesens, das bereits in den 1800er-Jahren Wein produzierte, wurde ein kleiner Sangiovese Weinberg entdeckt, der uns außergewöhnliche Emotionen beschert. Seine Höhenlage von 450 Metern, die warme Nachmittagssonne, die Mergelböden und die gesunden mediterranen Winde verleihen diesem Brunello Jahrgang extreme Eleganz, Persönlichkeit und Langlebigkeit."



Klimaverlauf

2016 war ein herausforderndes, langes Jahr, mit vielen Belastungen, aber am Ende eines der besten überhaupt. Der besonders milde Winter führte zu einem etwas früheren Austrieb als üblich: Die Knospen öffneten sich bereits Ende März; aber der Frühling war kühl und regenreich und gipfelte in einem sehr unsommerlichen Juni mit Temperaturen unter dem Durchschnitt für diesen Zeitraum. Ein gemäßigter Frühling also, der zu einer allmählichen Verlangsamung der vegetativen Phasen und folglich zu einer Verzögerung der Blüte und der anschließenden Reife führte. Der warme, aber nicht übermäßig heiße Sommer mit einigen willkommenen Regenfällen im August hat dazu geführt, dass die Reben die letzte Phase der Reifung in einem ausgezeichneten physiologischen Zustand und mit vollkommen gesunden Trauben erlebten. Die letzten zehn Septembertage mit viel Sonnenschein, einem breiten Temperaturspektrum zwischen Tag und Nacht, einem kühlen, trockenen Nordwind mit einer sehr geringen Luftfeuchtigkeit ermöglichten uns eine pünktliche und genaue Lese mit duftenden, sehr reifen, gesunden und perfekt ausgewogenen Trauben.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Ripe al Convento, aus dem die Sangiovese Trauben stammen, liegt auf einer Höhe von 450 Metern über dem Meeresspiegel und zeichnet sich durch Schiefer- und Mergelsteinböden mit Südlage aus. Die Trauben wurden nach einer ersten sorgfältigen Auswahl im Weinberg von Hand gelesen. Bei der Ankunft im Weinkeller wurden sie einer weiteren sorgfältigen Kontrolle unterzogen, wobei jede Beere von Hand ausgelesen wurde. Die Gärung erfolgte in temperaturgeregelten Edelstahltanks mit häufigem Umpumpen, insbesondere in den Anfangsphasen, um eine gute Extraktion der Farb- und Strukturbestandteile zu erreichen. Die anschließende Reifung in Holz führte zu einer ausgezeichneten Stabilität und einer Zunahme der aromatischen und strukturellen Komplexität. Der Ripe al Convento ist 6 Jahre nach der Weinlese und erst nach einer weiteren Verfeinerung in der Flasche zur Freigabe bereit.

Technische Anmerkungen

Der Ripe al Convento 2016 hat eine herrlich intensive und brillante rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen am Rand. Das Bouquet ist wunderbar und elegant intensiv, mit Aromen, die von kleinen roten und schwarzen Beeren, die an Johannisbeeren, Heidelbeeren, Sauerkirschen und Brombeeren erinnern, bis hin zu blumigen und tertiären Noten reichen. Mit der Zeit übernehmen die tertiären Aromen die Oberhand, die an Tabak, Schwarzteeblätter, Leder und gerösteten Kaffee erinnern und mit einer feinen Würze enden, die an Muskatnuss und schwarzen und weißen Pfeffer erinnert. Auch das Tannin ist schön integriert und samtig. Die sauer-alkoholische Komponente ist schön. Äußerst langer und anhaltender Abgang.