FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017



Formati

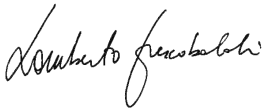
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

"Auf den höchsten Hügeln dieses Weinguts, das bereits in den 1800er Jahren Wein produzierte, befindet sich ein kleiner Sangiovese-Weinberg, der uns außergewöhnliche Emotionen beschert. Die Höhenlage von 450 Metern, die warme Nachmittagssonne, die Mergelböden und die gesunden mediterranen Winde verleihen dieser Riserva di Brunello extreme Eleganz, Persönlichkeit und Langlebigkeit".



Klimaverlauf

Die Saison 2017 war durch einen eher milden Winter mit leicht überdurchschnittlichen Temperaturen gekennzeichnet. Die Sommer- und Frühjahrsperiode zeichnete sich durch hohe Temperaturen und geringe Niederschläge aus. Die Kombination von Lehmböden und besonders trockenen jahreszeitlichen Bedingungen führte zu einem ausgezeichneten vegetativen Wachstum und einer guten Reifung. Die Trauben kamen zur Erntezeit gesund, intakt und mit einer guten Konzentration an. Die Lage des Weinbergs auf einem der höchsten Hügel von Castel Giocondo hat die Auswirkungen einer besonders heißen Jahreszeit gemildert. Der Lichtreichtum und die Wärme des Jahres 2017 haben den Weinen von Castel Giocondo außergewöhnliche Kraft und Fülle verliehen.

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 Mergelböden mit Südlage aus. Die Trauben wurden nach einer ersten sorgfältigen Auswahl im Weinberg von Hand geerntet. Bei der Ankunft in der Kellerei wurden sie einer weiteren sorgfältigen Kontrolle unterzogen, wobei jede Traube von Hand sortiert wurde. Die Gärung erfolgte in temperaturgeregelten Edelstahltanks mit häufigem Umpumpen, vor allem in der Anfangsphase, um eine gute Extraktion der Farb- und Strukturkomponenten zu erreichen. Die anschließende Reifung im Holz sorgte für eine ausgezeichnete Stabilität und erhöhte die aromatische und strukturelle Komplexität. Ripe al Convento ist im sechsten Jahr nach der Ernte und erst nach weiterer Flaschenreifung zur Vermarktung bereit.

Technische Anmerkungen

Ripe al Convento 201 hat eine schöne, leuchtende, intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen am Rand. Im Bouquet finden sich intensive Aromen von roten Früchten, darunter Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Blumige Noten von Veilchen, flankiert von einem Hauch von Wildrose. In der mittleren Geruchsphase dominieren sowohl würzige Tertiäraromen, bei denen schwarzer Pfeffer im Vordergrund steht, gefolgt von Muskatnuss, als auch angenehme Noten von fermentiertem Tabak und schwarzem Tee, Zedernholz und Anklänge von Unterholz. Auch die tanninhaltige Textur ist diejenige, die Ripe al Convento stets charakterisiert, entschlossen und sanft zugleich. Ausgewogen ist das Verhältnis zwischen der Frische, die durch die angenehme Säure entsteht, und der runden Komponente, die auf den großzügigen Körper zurückzuführen ist. Der sehr intensive Abgang ist sehr lang und bleibt weit über die Norm hinaus im Gaumen und im Nachgeschmack erhalten.