FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018



Formati

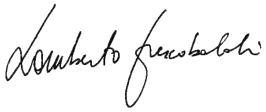
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

„Auf den höchsten Hügeln dieses Anwesens, das bereits in den 1800er Jahren Weine produzierte, wurde ein kleiner Weinberg mit Sangiovese gefunden, 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 2018 war durch einen kühlen und regnerischen Winter gekennzeichnet, wobei der Austrieb im Normbereich lag. Das verregnete Frühjahr während der Blütezeit hat den Fruchtansatz verlangsamt und damit natürlich die Produktionsleistung der Pflanzen verringert. Der Sommer war trocken und regenarm, aber dank der im Frühjahr angelegten Wasserreserven gab es keine Probleme. So konnten die Trauben gleichmäßig reifen, und die kühlen Nächte waren ideal für die Entwicklung von Aromen und Farbe. Der Nordwind Mitte September führte zu einem Rückgang der Temperaturen. Die kühle, windige, aber sonnige Jahreszeit war besonders günstig für den Sangiovese, der seine Reifung abschließen konnte und ein großes aromatisches und polyphenolisches Potenzial entwickelte. Die Trauben erreichten die Erntezeit gesund, intakt und mit der richtigen Konzentration.

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 Auslese im Weinberg von Hand verlesen. 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. Der Ripe al Convento ist erst im sechsten Jahr nach der Ernte und nach einer weiteren Reifung in der Flasche zur Einführung auf dem Markt bereit.

Technische Anmerkungen

Die Farbe des Ripe al Convento 2018 ist ein durchgehend leuchtendes Rubinrot . Das Bouquet ist reichhaltig und vielfältig, mit Noten von reifen, aber frischen und knackigen Früchten bis hin zu blumigen Noten, die schließlich in einem Kaleidoskop von Tertiäraromen explodieren. Zu den fruchtigen Aromen gehören die stets präsenten Beeren, Kirschen und Granatäpfel. In den Tertiäraromen zeigen sich sofort angenehme Noten von Graphit, bitterem Kakao und kubanischer Zigarre. In der Nase ist er ätherisch, würzig und frisch, ein Crescendo der sensorischen Entdeckungen, aber am Gaumen explodiert er in seiner ganzen Kraft, gut ausbalanciert durch eine dichte Tanninextur ohne besondere Rauheit. Intensive aromatische Persistenz.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013