FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019



Formati

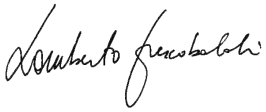
0,75 L, 1,5 L, 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019

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 2019 war durch einen kalten und ziemlich trockenen Winter gekennzeichnet, wobei der Austrieb dennoch normal in der ersten Aprilwoche erfolgte. Das verregnete Frühjahr während der Blütezeit hat den Fruchtansatz verlangsamt und damit natürlich die Produktionsleistung der Pflanzen verringert. Die Mai-Regenfälle haben eine wichtige Wasserreserve geschaffen. 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, sicherlich ein großartiges Jahr für den Brunello von Castel Giocondo.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg, 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 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. Der anschließende Ausbau im Holz sorgte für eine ausgezeichnete Stabilität und erhöhte die aromatische und strukturelle Komplexität. Der Ripe al Convento wird erst im sechsten Jahr nach der Ernte und erst nach weiterer Flaschenreifung auf den Markt gebracht.

Technische Anmerkungen

Der Ripe al Convento 2019 hat eine prächtige, leuchtend rubinrote Farbe. Das Bouquet ist vielschichtig und komplex und spiegelt den wunderbaren Jahrgang wider, von dem er zeugt. Zu Beginn ist er blumig und fruchtig zugleich mit Noten, die an Wildrosen, Veilchen, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Granatapfel erinnern. Wunderbar ist die Würze mit zarten Anklängen, die sich mit einem eleganten Tertiär verflechten. Am Gaumen ist er lang und anhaltend mit einer dichten und gut eingebundenen Tanninstruktur.