FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020



Formati

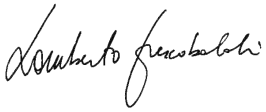
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

„Auf den höchsten Hügeln dieses Anwesens, das bereits im 19. Jahrhundert Wein produzierte, wurde ein kleiner Weinberg mit Sangiovese angelegt, der uns außergewöhnliche Emotionen beschert. Die Höhenlage von 450 Metern, die Ausrichtung zur warmen Nachmittagssonne, die Galestro-Böden und die gesunden mediterranen Winde verleihen dieser Riserva di Brunello außergewöhnliche Eleganz, Persönlichkeit und Langlebigkeit“.



Klimaverlauf

Die Saison 2020 begann mit eher geringen Niederschlägen in den Wintermonaten, nachdem die Wasserreserven in den letzten Monaten des Jahres 2019 wieder aufgefüllt worden waren. Die in diesem Zeitraum aufgebauten Wasserreserven ermöglichten es, die Höchsttemperaturen der Sommerperiode von Juni bis August zu bewältigen. Der Austrieb der Reben begann in den letzten Märztagen. Die Blüte folgte in der zweiten Maihälfte und nahm dann einen regelmäßigen Verlauf, begünstigt durch ein ideales Klima mit warmen, trockenen und leicht windigen Tagen. Da es auch während der Erntezeit nicht regnete, kamen perfekt gereifte, gesunde und strukturierte Trauben in den Keller. Das phenolische Profil sowie der Zuckergehalt waren perfekt ausgeprägt.

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 Galestro-Böden 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, mit manueller Selektion jeder einzelnen Beere. 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

Der Ripe al Convento 2020 hat eine herrliche, klare, brillante rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen am Rand. Das Bouquet ist komplex und intensiv, mit Aromen von kleinen roten und schwarzen Beeren wie Johannisbeere, Heidelbeere, Marasca-Kirsche und in Alkohol eingelegter Weichselkirsche, ergänzt durch florale Noten. Mit zunehmender Reife entfalten sich tertiäre Aromen mit Anklängen von Tabak und Leder sowie einer feinen Würze von weißem Pfeffer und Muskatnuss. Reife und kompakte, samtige und seidige Tannine umschmeicheln sanft den Gaumen und sind gut in die Matrix des Weines eingebunden. Sie schaffen ein schönes Gleichgewicht mit der Säure-Alkohol-Komponente. Außerordentlich lang anhaltender Abgang.