FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007



Formati

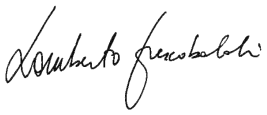
0,75 l, 1,5 l, 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Le Ripe al Convento est le fruit d'une sélection rigoureuse qui commence dans les vignes et se poursuit en cave, chaque grain étant trié manuellement. Un Riserva di Brunello à la personnalité très forte et dotée d'une longévité extraordinaire.



Conditions climatiques

La vendange 2007 s'est terminée en octobre au domaine Castelgiocondo. Le bilan est très positif, surtout en ce qui concerne le niveau qualitatif optimal des raisins récoltés. Les conditions climatiques favorables de l'automne ont permis aux vignobles de stocker les réserves nécessaires pour garantir une vendange optimale et prometteuse. Le printemps a été clément, caractérisé par des pluies rares et une absence de stress thermiques. Par conséquent, la maturation des raisins a eu lieu progressivement, dans des conditions climatiques optimales, avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches. Toutes ces conditions ont favorisé un contexte phytosanitaire idéal pour les raisins.

Notes techniques

Origine: Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino
L'âge du vignoble: Plus de 25 ans
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 15%
La fermentation malolactique: Après la fermentation alcoolique
Méthode d'élevage: Fûts de chêne de Slavonie et barriques de chêne français
Durée d'élevage: de la vendange au 1er janvier de la sixième année suivante, après un minimum de 2 ans en fûts de bois et 6 mois en bouteille

Dégustation

Le Ripe al Convento 2007 affiche une robe rouge rubis intense, avec des nuances à peine perceptibles tirant sur les tons grenat. Au nez, il se caractérise par des notes de mûre de ronce qui laissent rapidement place à des senteurs agréables et intenses de noisette grillée, de rhubarbe, et de cigare cubain. S'ensuivent des notes épicées de poivre noir, de cardamome et de brou de noix, suivies par des arômes balsamiques de thym, de feuilles de thé et de genièvre. Notes évocatrices des sous-bois et senteurs iodées. L'entrée en bouche est impérieuse, marquée par une texture épaisse et élégante, bien soutenue par un corps généreux. La finale est très longue et équilibrée.

Suggestions de dégustation: Ragoûts, plats de viande à cuisson longue et fromages affinés.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 94 Points
Wine Spectator: 93 Points
Vinous: 93 Points
I vini di Veronelli: Super 3 stelle
Wine Enthusiast: 93 Points
The Wine Advocate: 93 Points
I vini di Veronelli: 93 Points and tre stelle azzurre