FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009



Formati

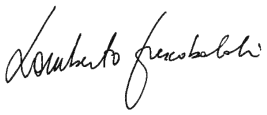
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009

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 2009 à Castelgiocondo s'est terminée le 9 octobre. Comme pour les années précédentes, le printemps 2009 a été marqué par des pluies régulières qui ont mis à l'épreuve les viticulteurs en matière de gestion de la végétation et de protection sanitaire. En revanche, elles ont permis de réapprovisionner les nappes phréatiques. Les mois de juin et juillet 2009 ont été quant à eux caractérisés par de légères précipitations, ce qui a permis de compenser le retard végétatif printanier et provoqué une maturation anticipée. Les vignes ont ainsi exprimé leur plein potentiel, avec une maturation des raisins légèrement avancée par rapport à l'année précédente.

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 Brunello Ripe al Convento 2009 affiche une robe rouge rubis profonde avec de légers reflets grenat. Au nez, il se révèle élégant et offre des sensations complexes de notes balsamiques et de petits fruits rouges, qui évoluent vers des arômes de tabac, de chocolat noir et de racine de réglisse. Au palais, il dévoile une structure importante, caractérisée par des tanins souples et bien intégrés, équilibrés par une acidité stable avec des sensations minérales qui confèrent une longue persistance aromatique et une plénitude gustative. Dégustation en mars 2015

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

Prix et reconnaissance

The Wine Advocate: 93 Points
JamesSuckling.Com: 94 Points
Wine Spectator: 91 Points