FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010



Formati

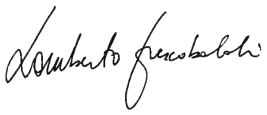
0,75 l, 1,5 l, 3 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010

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 2010 s'est terminée le 20 octobre. Le printemps 2010 a été marqué par des pluies fréquentes 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 estivaux ont été caractérisés par une alternance homogène entre légères précipitations et journées ensoleillées. Le mois de septembre a été marqué par un climat idéal avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées jusqu'à la fin de la vendange. Les vignes ont exprimé leur plein potentiel et les raisins sont arrivés en cave à un stade de maturation optimal.

Notes techniques

Origine: Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino
L'âge du vignoble: 18 ans
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 15%
Temps de macération: 30 jours
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

Limpide et de belle consistance, il affiche une belle couleur rouge rubis intense ponctuée de nuances grenat. L'analyse olfactive le révèle intense et complexe, avec, en premier lieu, des arômes fruités et des notes de petits fruits rouges et noirs, comme la prune, la mûre et le cassis. La finale dévoile des notes épicées de vanille et des notes grillées de café, cacao et tabac. En bouche, il se révèle chaud, délicat et équilibré, et riche en tanins épais bien appuyés par le degré d'alcool et par une acidité en harmonie avec les autres composants. Dégustation en décembre 2016.

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

Prix et reconnaissance

The Wine Advocate: 93 Points
Wine Spectator: 95 Points
Vinous: 94 Points
Vinum: 17.5 Points
JamesSuckling.Com: 98 Points