FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012



Formati

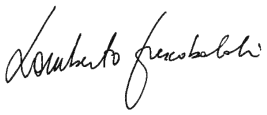
0,375 l – 0,750 l – 1,5 l Magnum – 3 l Double magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012

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 campagne viticole a été marquée par des températures élevées pendant la saison estivale et par une pluviosité moyenne. Le vignoble RIPE AL CONVENTO, aux sols drainants de galestro (argile calcaire aéré), a conservé une bonne réserve en eau grâce à sa composante argileuse et n'a pas subi de stress hydrique particulier. La véraison s'est déroulée de façon homogène et dans des conditions optimales. L'enracinement profond a ensuite permis une maturation lente et complète. L'harmonie parfaite entre les composants polyphénoliques et aromatiques a offert au domaine de Castelgiocondo un sangiovese de très haute qualité.

Notes techniques

Origine: Tenuta di CastelGiocondo, Montalcino
L'âge du vignoble: plus de 25 ans
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 14,5 %
Temps de macération: 33 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

Il présente une robe d'un beau rouge rubis profond et brillant. Au nez, il se révèle intense et complexe. Lentement, les arômes de petits fruits rouges et noirs comme la prune, la mûre et le cassis laissent place à des notes iodées, d'épices et d'encens. En bouche, il est opulent, enveloppant et harmonieux, riche en tanins soyeux présentant un bel équilibre entre acidité et saveur. Très belle persistance aromatique en finale. Dégusté en décembre 2017.

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 95 Points
Doctor Wine: 95 Points
Wine Spectator: 92 Points