FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013

Formati

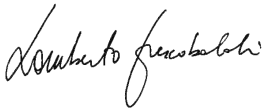
0,375 l – 0,750 l – 1,5 l Magnum – 3 l Double magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Sur les plus hautes collines du domaine de CastelGiocondo, où des vins étaient déjà produits en 1800, nous avons repéré un lieu qui offre un vin capable de susciter des émotions extraordinaires. L'altitude de 450 mètres, l'exposition au soleil chaud de l'après-midi, les sols de galestro et les vents méditerranéens salubres donnent à ce vin une personnalité unique et inoubliable à chaque millésime.



Conditions climatiques

La campagne viticole 2013 a été marquée par des précipitations régulières et fréquentes tout au long du printemps et au début de l'été, ce qui a favorisé un développement végétatif régulier. Les sols de galestro ont certainement contribué à la croissance équilibrée de la vigne grâce à leurs caractéristiques intrinsèques : la fonction drainante et la composante argileuse capable, si besoin, de mettre à disposition les réserves d'eau. L'été doux, sans pics de chaleur, a permis un excellent début de maturation. Grâce à l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches au cours de cette phase, les raisins ont accumulé des quantités importantes de substances nobles, telles que les anthocyanes et les tanins, préservant ainsi les arômes délicats du cépage. De plus, les mois de septembre et d'octobre ont été marqués par un ensoleillement important et une excellente ventilation, ce qui a favorisé une bonne maturation des raisins et un bel équilibre entre alcool et acidité.

Vinification et élevage

Les raisins de sangiovese ont été récoltés à la main après une première sélection minutieuse dans le vignoble. À l'arrivée au chai, ils ont fait l'objet d'un nouveau contrôle méticuleux, avec un tri manuel des baies. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée avec des remontages fréquents notamment lors des premières phases afin d'obtenir une bonne extraction de la couleur et de la structure. Le vin a ensuite été élevé longuement en bois, ce qui a permis d'obtenir une excellente stabilité et d'augmenter la complexité aromatique et structurelle. Ce n'est que 6 ans après la récolte et un vieillissement supplémentaire en bouteille que le Ripe al Convento 2013 a pu être mis sur le marché.

Dégustation

Le Brunello Ripe al Convento 2013 se distingue immédiatement par sa robe rouge rubis intense aux reflets grenat. Sa personnalité charismatique s'exprime encore plus au nez grâce à une complexité aromatique magnifique et extrêmement structurée. Les notes claires de petits fruits noirs, de framboise et d'écorce d'orange confite s'enrichissent de subtiles notes balsamiques, d'encens et de feuilles de thé. Au palais, il se développe avec un fruité croquant et une fraîcheur extrême. Enfin, la structure tannique dense, avec des tanins bien enrobés et ronds, lui donne un bel équilibre. Finale extrêmement longue et persistante. L'ŒNOLOGUE

Prix et reconnaissance

James Suckling: 97 Points
Falstaff: 95 Points
Veronelli: 3 Stars