FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2014



Formati

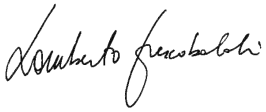
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2014

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

L'hiver 2014 a été marqué par des températures plutôt douces, ce qui est fort rare à cette période de l'année. Au printemps, le réveil végétatif a été accueilli par des journées douces et ensoleillées. L'été frais, caractérisé par de fortes pluies, a favorisé un développement végétatif plus long. L'absence de pluie, l'ensoleillement et les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit pendant la seconde quinzaine de septembre ont accéléré le processus de maturation offrant de beaux raisins riches en couleur, arômes et tanins.

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. Un long élevage en bois a ensuite 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 2014 est prêt à être commercialisé.

Dégustation

Le Brunello Riserva Ripe al Convento 2014 présente une robe rouge rubis intense et brillante. Le nez s'ouvre sur des notes florales de violette et de genêt. S'ensuivent des notes de fruits rouges comme la cerise, la framboise et les fraises des bois. Des notes épicées de poivre, de clou de girofle et de cardamome font ensuite leur apparition, rehaussant le bouquet et donnant une grande élégance au vin. En bouche, il est harmonieux et équilibré, avec des tanins soyeux qui glissent sur le palais sans l'agresser et apportent une grande structure. L'ŒNOLOGUE

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 90 Points
Wine Advocate: 92 Points
James Suckling: 94 Points
Gambero Rosso: 3 Glasses