FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016

Formati

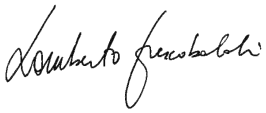
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

« Sur les plus hautes collines de ce domaine, qui produisait déjà du vin en 1800, un petit vignoble de sangiovese nous offre 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 salutaires donnent à ce Brunello Riserva, d'une élégance extrême, personnalité et longévité ».



Conditions climatiques

L'année 2016 a été laborieuse, longue et a demandé beaucoup d'attention, mais restera au final comme l'une des meilleures de tous les temps. L'hiver particulièrement doux a favorisé un débourrement légèrement précoce par rapport à la normale : dès fin mars, on a pu assister à l'éclosion des bourgeons ; en revanche, le printemps a été frais et pluvieux et s'est achevé par un mois de juin bien peu estival avec des températures inférieures aux normales de saison. Ce printemps tempéré a entraîné un ralentissement progressif des stades végétatifs retardant ainsi la floraison et la véraison. L'été chaud mais sans excès, avec quelques pluies providentielles en août, a permis à la vigne d'aborder la dernière phase de la maturation dans un excellent état physiologique et avec des raisins parfaitement sains. Les dix derniers jours de septembre, ensoleillés et caractérisés par une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit, un vent du nord frais et sec et un taux d'humidité très bas, ont permis de mener des vendanges minutieuses et dans les temps et d'obtenir des raisins parfumés, bien mûrs, sains et parfaitement équilibrés.

Vinification et élevage

Le vignoble Ripe al Convento, d'où sont issus les raisins de sangiovese, se situe à 450 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer avec une exposition au sud et se caractérise par des sols de schiste et de galestro. Les raisins 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. Une période d'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 est prêt à être commercialisé.

Dégustation

Le Ripe al Convento 2016 arbore une magnifique robe d'un rouge rubis intense et brillant aux reflets grenat sur le bord du disque. Le nez est d'une intensité remarquable et élégante avec des senteurs allant des baies rouges et noires, comme la groseille, la myrtille, la marasque et la mûre, à des notes florales et tertiaires. Avec le temps, les arômes tertiaires prennent le dessus, évoquant le tabac, les feuilles de thé noir, le cuir et le café torréfié avant de s'achever sur une délicate note épicée rappelant la muscade, le poivre noir et blanc. Les tanins sont quant à eux veloutés et remarquablement intégrés. Bel équilibre entre acidité et alcool. La finale est extrêmement longue et persistante.