FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017



Formati

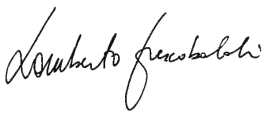
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017

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

La saison 2017 a été marquée par un hiver plutôt doux avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières. Le printemps et l'été ont été marqués par des températures élevées et une pluviosité modérée. La combinaison de sols argileux et d'une saison particulièrement sèche a permis une croissance végétative et une phase de maturation excellentes. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et bien concentrés. L'emplacement du vignoble, sur l'une des plus hautes collines de CastelGiocondo, a atténué les effets d'une saison particulièrement chaude. L'abondance de lumière et la chaleur de 2017 ont donné aux vins de CastelGiocondo une puissance et une richesse extraordinaires.

Vinification et élevage

Exposé au sud, 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 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 2017 arbore une belle robe rubis intense et brillante aux reflets grenat sur le bord du disque. Le nez présente des senteurs intenses de fruits rouges, notamment de mûre sauvage, de cassis, de myrtille et de framboise. Les notes florales de violette sont bien présentes, accompagnées d'arômes de rose sauvage. La phase olfactive centrale est dominée par des arômes tertiaires épicés, avec au premier plan le poivre noir suivi de la noix de muscade, ainsi que par d'agréables notes de tabac fermenté, de thé noir, de bois de cèdre et de senteurs de sous-bois. Comme toujours, le Ripe al Convento est porté par une trame tannique à la fois franche et caressante. Bon équilibre entre la fraîcheur soutenue par une belle acidité et la rondeur d'un corps généreux. La finale très intense et très longue persiste en bouche et en arrière-bouche bien au-delà de la norme.