FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018



Formati

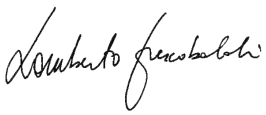
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018

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 2018 a été marquée par un hiver frais et pluvieux avec un débourrement conforme à la normale. Le printemps a été pluvieux lors de la floraison, ralentissant la nouaison et réduisant le rendement par pied de vigne. L'été a été sec et peu pluvieux, mais grâce aux réserves d'eau du printemps, cela n'a pas posé problème. Ces conditions ont permis une véraison conforme à la normale et une excellente maturation, les nuits fraîches favorisant le développement des arômes et d'une robe profonde. À la mi-septembre, le vent du nord a entraîné une baisse des températures. Cette période fraîche et venteuse, mais ensoleillée, a été particulièrement bénéfique au sangiovese, qui a pu atteindre une maturité optimale et accumuler des niveaux élevés de polyphénols et de composés aromatiques. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et dotés d'une bonne concentration.

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

À l'œil, le Ripe al Convento 2018 présente une robe rubis brillant sans évolution sur le bord du disque. Le nez est riche et varié avec des notes allant d'un fruité bien mûr, mais frais et croquant, aux fleurs avant d'exploser dans un feu d'artifice d'arômes tertiaires. Parmi les notes fruitées, citons les fruits des bois, bien présents, ainsi que la cerise et la grenade. Parmi les arômes tertiaires se distinguent d'emblée d'agréables notes de graphite, de cacao amer et de cigare cubain. Aérien, épicé et frais, le nez propose un crescendo de découvertes sensorielles, mais c'est en bouche que le vin explose dans toute sa puissance, bien équilibré par une trame tannique dense sans dureté particulière. Très longue persistance aromatique intense.