FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019

Formati

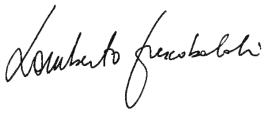
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019

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 2019 a été marquée par un hiver froid et relativement sec et comme à l'accoutumée le débourrement a eu lieu au cours de la première semaine d'avril. Le printemps a été pluvieux lors de la floraison, ralentissant la nouaison et réduisant le rendement par pied de vigne. Les précipitations du mois de mai ont permis d'accumuler d'importantes réserves d'eau. 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 un grand potentiel aromatique et polyphénolique. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et dotés d'une bonne concentration, en somme un grand millésime pour le brunello de Castelgiocondo.

Vinification et élevage

Exposé au sud, le vignoble 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 leur 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 sous 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 2019 présente une superbe robe rubis brillant. Le bouquet riche et complexe reflète le magnifique millésime dont il est issu. Le premier nez est à la fois floral et fruité avec des notes rappelant l'églantine, la violette, la groseille, la myrtille et la grenade. La note épicée est magnifique avec des senteurs délicates mêlées à d'élégantes notes tertiaires. La bouche est longue et persistante avec une trame tannique dense et bien intégrée.