FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020



Formati

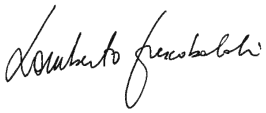
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020

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

Après la reconstitution des réserves d'eau lors des derniers mois de 2019, qui a permis de faire face aux températures estivales plus élevées de juin à août, le début de la saison 2020 a été marqué par de faibles précipitations pendant les mois d'hiver. Le débourrement de la vigne a commencé lors des derniers jours de mars. La floraison a débuté quant à elle dans la deuxième quinzaine de mai et s'est déroulée sans encombre grâce à des conditions climatiques idéales avec des journées chaudes et sèches accompagnées d'un petit vent. L'absence de pluie, y compris pendant la période des vendanges, a permis d'amener au chai des raisins parfaitement mûrs, sains et structurés à la composition phénolique et à la teneur en sucre excellentes.

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 2020 présente une magnifique robe rubis limpide et brillante avec quelques reflets grenat sur le bord du disque. Le bouquet, intense et complexe, libère des senteurs de petites baies rouges et noires, comme la groseille, la myrtille, la marasque et la griotte à l'eau-de-vie, et des notes florales. Avec le temps, les arômes tertiaires prennent le dessus avec des notes de tabac et de cuir et une délicate touche épicée rappelant le poivre blanc et la noix de muscade. Les tanins mûrs et compacts, veloutés et soyeux, caressent le palais avec douceur et s'intègrent magnifiquement à la matrice du vin. Ils s'accordent également superbement à la composante acide et alcoolique. La finale est extrêmement longue.