FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1993



Formati

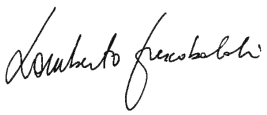
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1993

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Dal vigneto Ripe al Convento, ad un'altitudine tra 350 e 450 m, nasce questo vino, frutto di una scrupolosa selezione che inizia in vigna e prosegue in cantina con la cernita manuale di ogni chicco. Una Riserva di Brunello di forte personalità e di straordinaria longevità.



Andamento climatico

In Toscana l'andamento vegetativo è stato caratterizzato da una primavera mite che ha provocato un anticipo degli stadi fenologici della vite e da una estate siccitosa che ha permesso di raccogliere le uve anticipatamente. Il Sangiovese a Castelgiocondo ha raggiunto la piena maturità il 10 di ottobre. Le perfette condizioni climatiche hanno dato un vino ottimo da uve concentrate e sanissime.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino
Altimetria: 350-420 m
Superficie: Circa 15 ha in un vigneto denominato Ripe al Convento nella parte più alta della Tenuta di Castel Giocondo
Esposizione: Sud, Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni galestrosi, ricchi di argilla e ben dotati di calcio. Terreni "scuri". Ricchi di elementi minerali. PH alcalino/sub alcalino
Densità Impianti: 5.500 viti/ha
Allevamento: Cordone speronato basso
Età vigneto: 15 anni
Varietà: 100% Sangiovese
Tempo Macerazione: 4 settimane
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Parte in botti da 80 e 100 hl, parte in Rovere di Slavonia e parte in barriques
Tempo Maturazione: In barriques per 2 anni, ed almeno 1 anno in botti

Note degustative

Abbinamento: Stufati, piatti di carne a lunga cottura e formaggi stagionati.

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 90 punti
Wine Spectator: 90 punti