FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1995



Formati

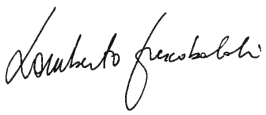
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1995

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

Le temperature medie molto basse nella primavera hanno provocato un ritardo del germogliamento della fioritura e dell'allegagione. L'estate non è stata calda come al solito in Toscana, ma piuttosto piovosa ed umida. L'annata si è rivelata grande solo nel mese di settembre. Il sole e le buone temperature hanno assicurato una maturazione graduale e progressiva così intensa da far ritenere che il 1995 sia da considerarsi un'annata del secolo. Tutte le uve sono state vendemmiate in perfetto stato sanitario.

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
Grado Alcolico: 14%
Tempo Macerazione: Circa 4 settimane
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Contenitori Maturazione: Parte in Rovere di Slavonia e parte in barriques di rovere francese
Tempo Maturazione: In barriques per 2 anni, ed almeno 1 anno in botti

Note degustative

L'occhio è colpito dal colore rosso rubino, limpido e brillante. L'esame olfattivo rivela profumi fruttati tra cui ciliegia seguiti da sentori di frutta a bacca rossa, erbe aromatiche in evidenza e un richiamo balsamico.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 94 punti
I vini di Veronelli: Super Tre stelle
AIS Duemilavini: 5 grappoli