FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1997



Formati

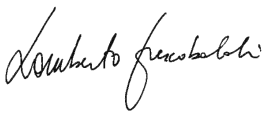
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1997

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

Non c'è dubbio che a Montalcino, come nel resto della Toscana, la vendemmia sia stata dei massimi livelli qualitativi, grazie ad un andamento stagionale molto favorevole. In primavera si è verificato un brusco calo delle temperature nella notte del 18 aprile che ha portato ad una gelata. Ne hanno risentito in prevalenza le zone più basse. Questo ha determinato una notevole diminuzione del raccolto. Dalla tarda primavera fino alla fine della vendemmia si sono registrate giornate molto soleggiate accompagnate da moderate precipitazioni. La maturazione è stata raggiunta in maniera ottimale ed uniforme, con un anticipo di una ventina di giorni rispetto al normale andamento stagionale.

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: Botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese
Tempo Maturazione: dalla vendemmia al 1 gennaio del sesto anno successivo, dopo aver trascorso minimo 2 anni in legno e 6 mesi in bottiglia

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: 98 punti
AIS Duemilavini: 5 grappoli