FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1999

Formati

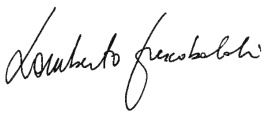
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 1999

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 uve del '99 hanno dato vini di grande corpo e struttura adatti all'invecchiamento, ma al tempo stesso notevolmente morbidi, con tannini vellutati e di bassa acidità. Per il Brunello si tratta di un'annata di qualità eccezionalmente elevata, paragonabile a quella del '95. I vini hanno un'alta concentrazione zuccherina, in certi casi vicina ai 14°.

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: Oltre 25 anni
Varietà: 100% Sangiovese
Grado Alcolico: 14,50%
Tempo Macerazione: 30 giorni
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: TOP 100: 23° vino nel mondo (97punti)
AIS Duemilavini: 5 grappoli