FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2000



Formati

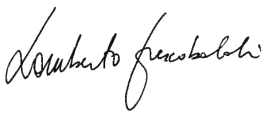
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2000

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, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). Gli acini raccolti in ottime condizioni, sono ricchi di zuccheri e polifenoli, grazie all'andamento climatico che ha visto una primavera a tratti piovosa e poi soleggiata e un inizio di estate temperato con alcune precipitazioni sparse che hanno scongiurato la siccità e lo stress idrico delle piante. Infine, il caldo della seconda metà di agosto ha favorito la concentrazione zuccherina. Per questo il Sangiovese appare intenso e fruttato, con una gradazione fra i 12 ½ °e i 13 ½°. L'inizio anticipato della vendemmia ha consentito di effettuare la raccolta con pianificazione e tempi maggiormente dilazionati.

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: 15%
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

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

Premi e Riconoscimenti

I vini di Veronelli: 3 stelle blu
AIS Duemilavini: 5 grappoli
Wine Spectator: 90 punti