FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2001



Formati

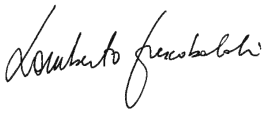
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2001

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

La raccolta delle uve si è conclusa con lieve ritardo rispetto alle previsioni. Ciò ha determinato un vantaggio qualitativo per tutte le varietà, in particolare le varietà tardive come il Sangiovese, che, grazie al ritardo vegetativo dovuto alle precipitazioni del mese di settembre, ha beneficiato di una maturazione lenta e graduale che ha consentito alle sostanze polifenoliche di evolversi completamente, dando alle uve una maggiore complessità. La qualità delle uve del raccolto 2001 è considerata molto buona. I profumi nei vini sono particolarmente intensi e anche la notevole struttura appare in grado di assicurare una prolungata maturazione. Le precipitazioni primaverili, talvolta abbondanti in maggio, giugno e luglio hanno consentito una buona disponibilità idrica nel terreno; le piante sono cresciute sviluppando un rigoglioso apparato vegetativo e fogliare con una buona allegagione del frutto. Nel periodo di settembre e ottobre le condizioni climatiche in Toscana sono state ideali per la buona maturazione delle uve, con notti fredde e giornate assolate.

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

Di colore rosso rubino intenso, piuttosto carico, di bella presenza. Nell'esame olfattivo prevale, in un primo momento, la componente di speziatura fine amalgamata a sentori di grafite e menta tutto molto elegante e piacevole. Nel finale emergono aromi fruttati, di frutti di bosco e ciliegia. All'esame gustativo si presenta con un impatto deciso in bocca, piuttosto intenso. Ricco di tannini fitti, ben supportati dal contenuto in alcol e da un'acidità in buon equilibrio con le altre componenti. Bella persistenza con un finale appetitoso, seguito da un retrogusto piacevoli di sentori fruttati.

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

Premi e Riconoscimenti

AIS Duemilavini: 5 grappoli
International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 punti
The Wine Advocate: 90 punti
Wine Spectator: 97 Punti + TOP 100 (#26)