FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2003



Formati

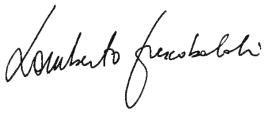
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2003

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

Alla Tenuta di CastelGiocondo la raccolta è iniziata i primi di ottobre. Le condizioni climatiche, calde e soleggiate come nel resto della Toscana, durante i mesi estivi, sono state eccellenti durante il periodo della vendemmia. Le uve sono arrivate in cantina in un ottimo stato fitosanitario, ricche di zuccheri e con un quantitativo di bucce nel mosto maggiore in percentuale rispetto alla media degli anni passati. Le uve di Sangiovese destinate al Castelgiocondo Riserva in cantina hanno rivelato colori molto intensi e un'ottima struttura. Gli aromi sia al naso che in bocca risultano fruttati e morbidi.

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

Alla vista si presenta rosso rubino intenso con sfumature granato, limpido e di bella consistenza. Al naso è intenso e complesso con sentori che spaziano dai piccoli frutti a bacca rossa e nera come prugna, mora, ribes nero, ciliegie sottospirito e fragoline di bosco alle spezie e alla vaniglia. Nel finale emergono anche note tostate di caffè, cacao e tabacco unite a lievi sentori balsamici e minerali. In bocca è caldo, morbido, equilibrato e di buona acidità, con tannini fini e avvolgenti. Lungo e persistente il finale con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

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