FRESCOBALDI
TOSCANA

# Ripe al Convento 2004

Formati

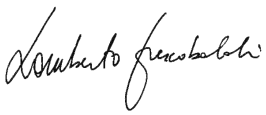
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Ripe al Convento 2004

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

Il 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca e piovosa rispetto alle precedenti, che ha portato un ritardo vegetativo, con un germogliamento posticipato di una settimana rispetto alla media. In maggio e giugno le notti sono state fredde e le temperature minime sono state decisamente basse. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate hanno favorito vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione.

## 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: 13,50%
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 presenta un bel colore rosso rubino intenso con sfumature granato, limpido e di bella consistenza. All'esame olfattivo è intenso e complesso dove prevale in un primo momento la componente fruttata con sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nera come prugna, mora, ribes nero, ciliegie sottospirito e fragoline di bosco. Nel finale emergono note speziate di vaniglia e tostate di caffè, cacao e tabacco. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato, ricco di tannini fitti ben supportati dal contenuto in alcol e da un'acidità in buon equilibrio con le altre componenti. Il finale è lungo e persistente con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

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

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 93 punti
The Wine Advocate: 94 punti
Wine Enthusiast: 93 punti
I vini di Veronelli: Super 3 Stelle
The Wine Advocate: 90 Punti
JamesSuckling.Com: 94 Punti