FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2005



Formati

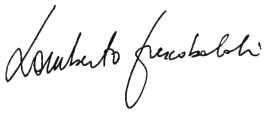
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2005

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

Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, grazie a terreni profondi e ben drenati; a un'attenta gestione delle viti e a un'abbondante defoliazione, gli acini si sono presentati in condizioni ottimali. La primavera mite e il clima fresco dei mesi estivi hanno portato all'invaiatura nella prima settimana d'agosto. Agosto e settembre caldi e soleggiati hanno contribuito al recupero del lieve ritardo e la vendemmia è stata effettuata tra fine settembre e inizio ottobre.

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%
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 sull'unghia, limpido e di bella consistenza. L'esame olfattivo rivela dapprima note intense di frutta rossa fra cui mora, ribes, prugna e mirtillo seguite da cenni tostati di vaniglia, tabacco e caffè. Nel finale emergono note balsamiche e di eucalipto. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato, con tannini fitti ed eleganti che ben si amalgamano nella struttura e sono supportati da una bella acidità. Il finale è lungo e persistente con lievi cenni fruttati nel retrogusto.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Enthusiast: 94 Punti
Wine Enthusiast: 94 Punti
I vini di Veronelli: 93 Punti e tre stelle azzurre