FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2006



Formati

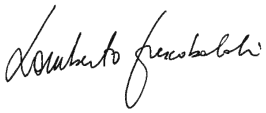
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2006

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

Quest'anno la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che ha garantito a tutte le varietà delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. La maturazione tra le diverse parti della bacca (polpa, buccia e vinaccioli) si è svolta con uniformità ed equilibrio, garantendo vini in prospettiva molto longevi.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino
Altimetria: 350-420 m
Superficie: 8.19 ha
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

Ripe al Convento 2006 ha un bel colore rosso rubino intenso con lievissimi riflessi granata sull'unghia. L'esame olfattivo rivela dapprima note fruttate di confettura di mora e di prugna, seguite da caffè e corteccia di china calisaia. Nel finale emergono note salmastre, di sottobosco, ricordi di pepe nero e note minerali di grafite. In bocca i tannini sono fitti, ma fini ed eleganti. Castelgiocondo si rivela essere longevo e dotato di equilibrio, dal finale lungo e persistente.

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

Premi e Riconoscimenti

I vini di Veronelli: 93 Punti e tre stelle azzurre
JamesSuckling.Com: 95 Punti + TOP 100