FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007



Formati

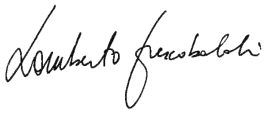
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007

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

Nella tenuta di Castelgiocondo la vendemmia 2007 si è conclusa a ottobre. Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse, e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta di Castel Giocondo, Montalcino
Altimetria: 350-450 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: 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

Ripe al Convento 2007 è di colore rosso rubino intenso con appena percettibili riflessi verso le tonalità granata sull'unghia. Al naso è caratterizzato da note di mora di rovo che rapidamente lasciano posto a piacevoli e intensi sentori di nocciola torrefatta, rabarbaro, "sigaro cubano"; emergono note speziate di pepe nero, cardamomo, mallo di noce, seguite da note balsamiche di timo, foglie di tè e ginepro. Ricordi di sottobosco e sentori iodati. L'ingresso in bocca è imperioso, contraddistinto da una tessitura fitta ed elegante ben sorretta da un copro generoso. Il finale è lunghissimo ed equilibrato.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 94 Punti
Wine Spectator: 93 Punti
Vinous: 93 Punti
I vini di Veronelli: Super 3 stelle
Wine Enthusiast: 93 Punti
The Wine Advocate: 93 Punti
I vini di Veronelli: 93 Punti e tre stelle azzurre