FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009



Formati

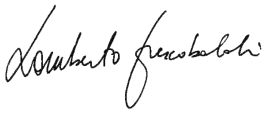
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppia Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009

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

La vendemmia 2009 a Castelgiocondo è terminata il 9 Ottobre. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti si sono così espresse in modo ottimale con una maturazione delle uve leggermente anticipata rispetto allo scorso anno.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta CastelGiocondo, 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: Sangiovese
Grado Alcolico: 15%
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

Brunello Ripe al Convento 2009 si presenta di colore rosso rubino profondo con lievi riflessi granati. Al naso, elegante, si articola in complesse sensazioni di note balsamiche e piccoli frutti rossi che evolvono verso il tabacco, il cioccolato fondente e la radice di liquirizia. Al gusto rivela una struttura importante caratterizzata da tannini morbidi e ben integrati bilanciati da un'equilibrata vena acida con sensazioni minerali che danno lunga persistenza aromatica e pienezza gustativa.
Degustato marzo 2015

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

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 93 Punti
JamesSuckling.Com: 94 Punti
Wine Spectator: 91 Punti