

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Ripe al Convento 2009



Formati

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

## 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