FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010



Formati

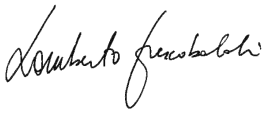
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Doppia Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010

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 2010 è terminata il 20 ottobre. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti si sono espresse al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

Note tecniche

Provenienza: Tenuta 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: 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

Alla vista presenta un bel colore rosso rubino intenso con sfumature granato, limpido e di bella consistenza. All'esame olfattivo è intenso e complesso dove prevale in un primo momento la componente fruttata con sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nera come prugna, mora e ribes nero. Nel finale emergono note speziate di vaniglia e tostate di caffè, cacao e tabacco. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato, ricco di tannini fitti ben supportati dal contenuto in alcol e da un'acidità in buon equilibrio con le altre componenti. Degustato Dicembre 2016.

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

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 93 Punti
Wine Spectator: 95 Punti
Vinous: 94 Punti
Vinum: 17.5 Punti
JamesSuckling.Com: 98 Punti