FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012



Formati

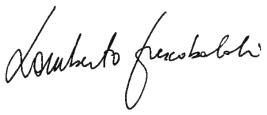
0,375l – 0,750l Bottiglia – 1,5l Magnum – 3,0l Doppia Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Ripe al Convento nasce da 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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. Il vigneto RIPE AL CONVENTO, che ha suoli drenanti di Galestro, ha mantenuto una buona riserva idrica grazie alla componente argillosa e non ha subito particolari stress idrici. L'invaiatura ha trovato condizioni ottimali e si è svolta perfettamente. Il profondo apparato radicale ha poi permesso di avere una maturazione lenta e completa dove le componenti polifenolica ed aromatica si trovano in perfetta armonia nella massima espressione qualitativa del Sangiovese a CastelGiocondo.

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: 14,5%
Tempo Macerazione: 33 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 profondo e brillante. Al naso è intenso e complesso dove ogni nota aromatica si alterna in una lenta successione inizialmente con sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nera come prugna, mora e ribes nero per poi rivelare note iodate, di spezie e incenso. In bocca è opulento, avvolgente ed equilibrato, ricco di tannini setosi ben bilanciati da acidità e sapidità. Finale di lunghissima persistenza aromatica Degustato Dicembre 2017.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 95 Punti
Doctor Wine: 95 Punti
Wine Spectator: 92 Punti