FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013



Formati

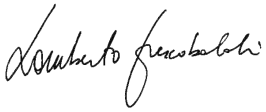
0,375l – 0,750l Bottiglia – 1,5l Magnum – 3,0l Doppia Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Sulle colline più alte di questa Tenuta, che già produceva vini nel 1800, è stato individuato un piccolo vigneto di Sangiovese che ci regala emozioni straordinarie. La sua altitudine di 450 metri, l'esposizione al caldo sole del pomeriggio, i suoli galestrosi e i salubri venti mediterranei conferiscono a questa riserva di Brunello estrema eleganza, personalità e longevità.



Andamento climatico

La campagna viticola 2013 ha avuto una primavera ed un inizio estate che hanno visto piogge regolari, frequenti e ben distribuite nel tempo; questo ha favorito uno sviluppo vegetativo regolare. La natura galestrosa del suolo ha sicuramente contribuito ad un accrescimento equilibrato delle viti, per via delle sue caratteristiche intrinseche: la funzione drenante e la componente argillosa capace, all'occorrenza, di rendere disponibili le riserve idriche. La stagione estiva mite, ma senza picchi di calore, ha permesso un perfetto inizio di maturazione. Durante questa fase, grazie ad una favorevole alternanza di notti fresche e giornate soleggiate, le uve hanno accumulato ricche quantità di sostanze nobili quali antociani e tannini preservando i delicati aromi varietali. I mesi di Settembre e Ottobre, inoltre, sono stati caratterizzati da molto sole e da un'ottima ventilazione: ciò ha favorito la corretta maturazione delle uve, che hanno presentato anche un buon equilibrio tra componente alcolica e acidità.

Vinificazione e maturazione

Le uve di Sangiovese sono state vendemmiate manualmente, dopo una prima attenta selezione in vigna. All'arrivo in cantina sono state sottoposte ad ulteriore scrupoloso controllo, con cernita manuale di ogni chicco. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi frequenti soprattutto durante le prime fasi, in maniera da ottenere una buona estrazione delle componenti coloranti e di struttura. Successivamente è avvenuto un lungo affinamento in legno, che ha permesso di ottenere un'ottima stabilità ed un incremento della complessità aromatica e strutturale. Ripe al Convento 2013 è risultato pronto all'immissione sul mercato solo dopo 6 anni dalla vendemmia e dopo ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

Brunello Ripe al Convento 2013 si distingue immediatamente per il suo colore rosso rubino intenso con riflessi granato. La sua personalità carismatica emerge ancor più all'olfatto: una splendida complessità aromatica estremamente articolata. Le limpide note di piccoli frutti neri, di lamponi e di scorza di arancio candita sono arricchite da sottili note balsamiche, di incenso e foglia di the. Al palato si sviluppa con un frutto croccante ed una estrema freschezza. In fine la fitta struttura tannica, con tannini ben levigati e arrotondati gli conferiscono grande equilibrio. Estremamente lungo e persistente il finale. L'ENOLOGO

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 97 Punti
Falstaff: 95 Punti
Veronelli: 3 Stelle