FRESCOBALDI
TOSCANA

# Ripe al Convento 2014




Formati

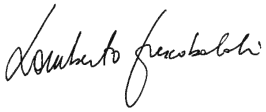
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Ripe al Convento 2014

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 stagione invernale 2014 si è caratterizza per temperature piuttosto miti, a dir poco atipiche per il periodo dell'anno. Il risveglio vegetativo primaverile è stato accolto da giornate assolate e tiepide. L'estate fresca, al contrario, caratterizzata da abbondanti piogge, ha favorito uno sviluppo vegetativo più lungo. L'assenza di piogge, il sole e le grandi escursioni termiche tra giorno e notte, durante la seconda metà di Settembre, hanno accelerato la maturazione consegnandoci uve ben ricche e cariche di componenti aromatici, coloranti e strutturali.

## 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, per ottenere una buona estrazione delle componenti coloranti e di struttura. Un successivo lungo affinamento in legno, ha permesso di ottenere un'ottima stabilità ed un incremento della complessità aromatica e strutturale. Ripe al Convento 2014 è pronto all'immissione sul mercato 6 anni dopo la vendemmia e solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

## Note degustative

Brunello Riserva Ripe al Convento 2014 si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto si apre con note floreali di violetta e ginestra. Arricchito poi da note di frutta rossa come ciliegia, lampone e fragoline di bosco, con il tempo si palesano le note speziate di pepe, chiodi di garofano e cardamomo che impreziosiscono il bouquet e conferiscono grande eleganza al vino. In bocca è armonioso ed equilibrato, con tannini setosi che scorrono sul palato senza aggredirlo, conferendo grande struttura. L'ENOLOGO

# Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 90 Punti
Wine Advocate: 92 Punti
James Suckling: 94 Punti
Gambero Rosso: 3 Bicchieri