FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015



Formati

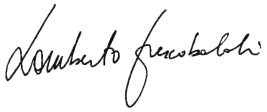
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015

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" Lamberto Frescobaldi



Andamento climatico

La germogliatura è avvenuta durante la prima settimana di aprile e ha continuato a crescere regolarmente, sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e una piovosità nella norma dell'inverno 2015. La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato, che ha permesso uno sviluppo omogeneo della parete vegetativa. Luglio è stato molto caldo e secco con temperature di 5° C più elevate della media; grazie alle scelte agronomiche che perpetuiamo da anni, come le lavorazioni del terreno autunnali, semine di sovesci e la gestione della chioma, le viti non hanno risentito eccessivamente delle elevate temperature di luglio. Nella prima settimana di agosto, due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e abbassato le temperature permettendo alle viti di sintetizzare aromi, antociani e tannini; di primaria importanza per la qualità dei vini.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Ripe al Convento, da cui provengono le uve di Sangiovese, si trova ad un'altitudine di 450 metri s.l.m. ed è caratterizzato da suoli scistosi e galestrosi, con un'esposizione a sud. Le uve 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. Il successivo periodo di maturazione in legno ha permesso di ottenere un'ottima stabilità ed un incremento della complessità aromatica e strutturale. Ripe al Convento è pronto all'immissione sul mercato 6 anni dopo la vendemmia e solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

Ripe al Convento 2015 si presenta di un bellissimo colore rosso rubino intenso e brillante con delicati riflessi granati sull'unghia. All'olfatto sono le note fruttate che aprono le danze: il mirtillo, la ciliegia, la visciola sotto spirito. Ad ogni modo protagonisti indiscussi sono i sentori terziari dovuti alla lunga maturazione; tali note sono perfettamente equilibrate, nessuna sovrasta le altre. La cannella, il tabacco, la foglia di tè, il chicco di caffè tostato ed infine una leggera nota di cuoio sono i principali descrittori. Elegante la speziatura sul finire del viaggio sensoriale: il pepe bianco, il chiodo di garofano e la cannella. Maturi e compatti i tannini, vellutati e setosi, accarezzano il palato dolcemente e sono magnificamente integrati nella matrice del vino. Creano un bellissimo equilibrio con la componente acido- alcolica. Estremamente lungo il finale ad ulteriore dimostrazione della grandezza dell'annata.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 97 Punti
Wine Advocate: 94 Punti
Vinous: 93 Punti
Falstaff: 96 Punti