FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016



Formati

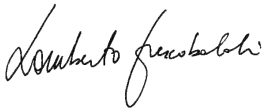
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016

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

Il 2016 è stata un'annata impegnativa, lunga, con molte sollecitazioni, ma alla fine una delle migliori di sempre. L'inverno particolarmente mite ha determinato un germogliamento leggermente anticipato rispetto alla norma: si potevano vedere le gemme schiudersi già a fine marzo; per contro la primavera è stata fresca e con diverse piogge, per culminare con un giugno molto poco estivo con temperature al disotto delle medie del periodo. Una primavera temperata quindi, che ha determinato un progressivo rallentamento delle fasi vegetative e di conseguenza un ritardo nella fioritura e nella successiva invaiatura. L'estate calda ma senza eccessi, con alcune provvidenziali piogge ad agosto, ha fatto sì che le viti affrontassero l'ultima fase della maturazione in un eccellente stato fisiologico e con uve perfettamente sane. Poi, gli ultimi dieci giorni di settembre ricchi di sole, escursioni termiche tra giorno e notte, vento fresco ed asciutto di tramontana con livelli di umidità bassissimi, ci hanno consentito di portare a termine una vendemmia puntuale, accurata, con uve fragranti, molto mature, sane, perfettamente equilibrate.

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 2016 ha uno splendido colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi granati sull'unghia. Il bouquet è meravigliosamente ed elegantemente intenso con sentori che spaziano da piccoli frutti a bacca rossa e nera ricordando il ribes, il mirtillo, la marasca e la mora a note floreali e terziarie. Con il tempo i sentori terziari sono quelli prendono il sopravvento, ricordando il tabacco, le foglie di tè nero, il cuoio e la tostatura del caffè per terminare poi con una delicata speziatura che ricorda la noce moscata, il pepe nero e bianco. Anche il tannino è splendidamente integrato e vellutato. Bella la componente acido-alcolica. Estremamente lungo e persistente il finale.