FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017



Formati

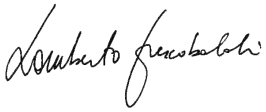
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017

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 2017 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con temperature leggermente al di sopra delle medie. Il periodo estivo e quello primaverile sono stati caratterizzati da temperature elevate e da una piovosità contenuta. La combinazione tra i terreni argillosi e l'andamento stagionale particolarmente asciutto, hanno comportato una crescita vegetativa con conseguente fase di maturazione eccellente. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e ben concentrate. La posizione del vigneto, su una delle colline più alte di Castel Giocondo, ha mitigato gli effetti di una stagione particolarmente calda. L'abbondanza di luce ed il calore del 2017 hanno dato ai vini di CastelGiocondo una potenza e una ricchezza straordinarie.

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 nel sesto anno successivo alla vendemmia e solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note degustative

Ripe al Convento 2017 ha una bellissima veste rosso rubino intenso e brillante con riflessi rosso granata sull'unghia. Al naso si presenta con intensi sentori di frutti rossi, tra i quali spicca la mora di rovo, il ribes nero, il mirtillo e il lampone. Immancabili le note floreali di viola affiancate da ricordi di rosa selvatica. La fase olfattiva centrale è dominata dai profumi terziari sia speziati, con il pepe nero in primo piano e a seguire la noce moscata, che da piacevoli note di tabacco fermentato e tè nero, legno di cedro e sentori di sottobosco. Anche la trama tannica è quella che caratterizza sempre Ripe al Convento, decisa e carezzevole nello stesso tempo. Equilibrato il rapporto tra la freschezza data dalla bella acidità e la componente rotonda dovuta al corpo generoso. Il finale molto intenso è lunghissimo e permane ben oltre la norma nel palato e nella retrobocca.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013