FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018



Formati

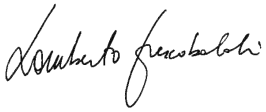
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018

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 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. L'estate è stata asciutta, con poche piogge, ma grazie alla riserva idrica creatasi in primavera, non ci sono stati problemi. Questa situazione ha consentito un regolare svolgimento dell'invaiatura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per il Sangiovese che ha potuto completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e con la giusta concentrazione.

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 2018 alla vista appare rosso rubino brillante senza cedimenti neanche sull'unghia. Al naso è ricco e variegato, con note che spaziano dal fruttato ben maturo, ma fresco e croccante, al floreale per poi esplodere con un caleidoscopio di sentori terziari. Tra le sensazioni fruttate emergono gli immancabili frutti di bosco insieme a ciliegia e melograno. Tra i terziari appaiono immediatamente piacevoli ricordi di grafite, cacao amaro e sigaro cubano. Etereo, speziato, fresco, al naso è un crescendo di scoperte sensoriali, ma è al palato che esplode in tutta la sua potenza, ben bilanciato da una trama tannica fitta senza particolari asperità. Lunghissima la persistenza aromatica intensa.