FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019



Formati

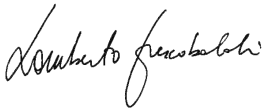
0,75 L, 1,5 L, 3 L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019

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 2019 è stata caratterizzata da un inverno freddo e abbastanza asciutto, con un germogliamento nella prima settimana di aprile come nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Le piogge di maggio hanno creato un'importante riserva idrica. 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, sicuramente una grande annata per il Brunello di Castel Giocondo.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto 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 2019 ha uno splendido colore rosso rubino brillante. All'olfatto presenta un bouquet variegato e complesso, specchio della meravigliosa annata di cui parla. Incipit floreale e fruttato al contempo con note che rimandano alla rosa selvatica, alla viola, al ribes, al mirtillo e al melograno. Meravigliosa la speziatura con delicati sentori che si intrecciano ad un elegante terziario. Al palato lungo e persistente con una trama tannica fitta e ben integrata.