FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020



Formati

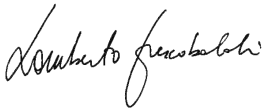
0,75 L, 1,5 L, 3 L .

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020

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 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Le riserve idriche generate in questo periodo hanno consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento negli ultimi giorni di marzo. L' inizio della fioritura è stato registrato nella seconda quindicina di maggio con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino.

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 2020 presenta uno splendido colore rosso rubino limpido e brillante con qualche riflesso granato sull'unghia. Il bouquet è complesso ed intenso con sentori che variano da piccoli frutti a bacca rossa e nera quali il ribes, il mirtillo, la marasca, la visciola sotto spirito a note floreali. Con il tempo il terziario pervade l'olfatto con note che ricordano il tabacco e il cuoio e con una delicata speziatura che rimanda al pepe bianco e alla noce moscata. 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.