FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007



Formati

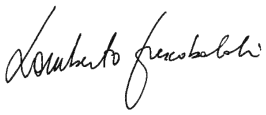
375ml、750ml、1. 5L、3L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

カステルジョコンド・ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・リセルヴァは、ぶどう畑から醸造の全ての工程に至る、細心の注意を要するセレクションのプロセスによって生まれる、力強さに満ちたワインです。



気候動向

2007年の収穫は10月に終了しました。全体的にぶどうの品質が高く、素晴らしいヴィンテージとなりました。最初に収穫されたぶどうはすでに、2007年ヴィンテージが素晴らしいものであることを示していました。これは、良いぶどう生育期がもたらした結果です。春の間は、殆ど雨も降らず、熱波もない柔和な天気が続き、ぶどうが健全に成長できる環境をもたらしました。

領土の特徴

由来: モンタルチーノのカステル・ジョコンド・エステート
高度測定: 350～420m
表面: 8.19 ha
露出: 南ー南西
土壌の種類: 粘土質の多い石灰質土壌で、カルシウムが豊富。"黒っぽい"土壌。ミネラル物資が多く、PHはアルカリ性から准アルカリ性
植物密度: 5，500本/ha
飼育: 短梢剪定コルドン
葡萄畑の年齢: 25年以上
ワインの種類: サンジョヴェーゼ100%
アルコール度数: 14%
浸漬時間: 30日
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成容器: スロヴェニア産オークの樽（ボッテ）及びフレンチオークの樽
熟成期間: 収穫後、6年目の1月1日まで。最低2年の樽熟成と瓶内熟成6ヵ月。

説明技術的な注意事項

カステルジョコンド・リセルヴァ2007は、凝縮したルビーレッドで、殆ど光を通さないほど濃く、殆どガーネットの色調をしています。最初の特徴的なブラックベリーの香りから、挽いたヘーゼルナッツ、ルバーブ、キューバの葉巻の香りに移り、サラワクの黒胡椒、カルダモン、胡桃の香りも現れます。最後には、新鮮なタイム、紅茶の葉、ジュニパー等が香り、森の下草やヨードのニュアンスもあります。口に含むと、フルボディな重厚さに支えられた、緻密でエレガントな構成に圧倒されます。調和のとれた余韻が長く続きます。

マッチ: シチュー等のゆっくり煮込んだ肉料理。熟成したチーズ。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 94 points
Wine Spectator: 93 Points
Vinous: 93 Points
I vini di Veronelli: Super 3 stelle
Wine Enthusiast: 93 points
The Wine Advocate: 93 Points
I vini di Veronelli: 93 Points and tre stelle azzurre