FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009



Formati

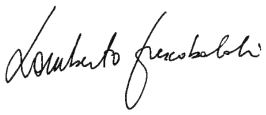
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

標高350m～450mに位置するぶどう畑リーペ・アル・コンヴェントから、このワインは造られます。畑から始まりワイナリーまで、一粒一粒を丁寧に選果して生まれる結晶なのです。強い個性を持ち、驚くほど長命なブルネッロのリセルヴァです。



気候動向

カステル・ジョコンドの2009年のブドウ成長期は、10月9日に収穫を迎えました。春の降雨量の多さは、ブドウ栽培担当者達に苦労をもたらし、彼等は菌類の攻撃を防ぐためにブドウの葉を除去する作業に追われました。しかし雨は同時に、地下水の貯水量を回復させもしました。6月と7月の適度な降雨は、遅れていたブドウ樹の成長に刺激を与え、成熟の過程をスピードアップしたため、前年よりやや早く成熟した素晴らしい品質のブドウが得られました。

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: 350～450m
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
ワインの種類: サンジョヴェーゼ
アルコール度数: 15%
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

ブルネッロ・リペ・アル・コンヴェント2009は、深いルビー・レッドの色調にかすかなガーネットのきらめきがあります。香りはエレガントなアロマの複雑性を誇り、コショウ的なバルサムや野生のベリー類から、次第にスムーズなタバコの葉、製菓用チョコレート、リコリスの根などの印象へと変化していきます。味わいの持つ強いストラクチャーを、まろやかでよく融け込んだタンニン、適度な酸やミネラルのエッセンスが見事に補完し、最高のボリュームまで開花した味わいとアロマの余韻へといざないます。（2015年3月試飲）

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

The Wine Advocate: 93 Points
JamesSuckling.Com: 94 Points
Wine Spectator: 91点