FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010



Formati

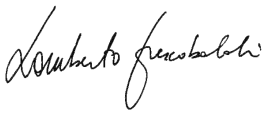
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010

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

2010年の春は頻繁な降雨に見舞われたことにより、ぶどう樹の生育の管理や健全なぶどうを保護するため、作り手にとって大きな試練の年となりましたが、同時に水分をたっぷりと含む土壌を与えてくれました。夏には、適度な雨と晴れの日が交互に一定の感覚で訪れるという特徴があり、9月には夜は涼しく日中は暑いという理想的な気候がぶどう収穫終了の日まで続きました。こうして、ぶどう樹は最高の状態で成長し、ぶどうは最適な成熟度でワイナリーへ届きました。

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: 17年
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

外観は、ざくろ色の濃淡のある濃厚で澄んだ赤みがかったルビー色。第一の香りとしてプラムやカシス、桑の実などの赤系の小果実のフルーティな香りを感じさせます。最後にバニラや焙煎コーヒー、カカオ、煙草のスパイシーな香りが広がります。口に含むと温かさと柔らかさを感じ、バランスが良く、アルコールと酸味の調和が他の成分と融合し濃密なタンニンを豊かに感じさせます。2016年12月テイスティング

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
Wine Spectator: 95 Points
Vinous: 94 Points
Vinum: 17.5 Points
JamesSuckling.Com: 98 Points