FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012



Formati

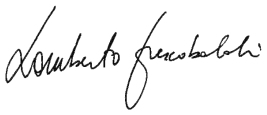
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012

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

今年のぶどう栽培は、夏期の気温の高さと適度な降雨量を特徴としました。リーペ・アル・コンヴェントのブドウ畑は、水はけのよいガレストロ土壌で、粘土質成分が含まれていることにより水資源が確保され、水に関するストレスを受けることはありませんでした。ヴェレゾンは素晴らしい条件下で進み、完璧な状態で行われました。土壌深く伸びる根により、ゆっくりと完全に熟すことができ、カステルジョコンドのサンジョヴェーゼ種の上質さを最大限に表現する見事な調和の中でポリフェノールとアロマ成分を維持してくれました。

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年以上
ワインの種類: サンジョヴェーゼ
アルコール度数: 14,5 %
浸漬時間: 33 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

深みのある、鮮やかな赤いルビー色をしています。濃厚で複雑な香りをもち、それぞれのアロマがゆっくりと変化していき、赤小果実とプルーンやブラックベリー、クロスグリなどの黒小果実の香りからミネラル、スパイス、お香のニュアンスへと続きます。豊かで調和のとれた包み込むような味わいに、酸味と風味の調和が見事な滑らかなタンニンを持ちます。非常に長く続くアロマでフィニッシュを迎えます。2017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

JamesSuckling.Com: 95 Points
Doctor Wine: 95 Points
Wine Spectator: 92 Points