FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013



Formati

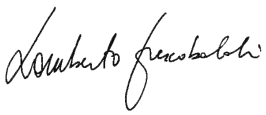
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

1800年代にはすでにワイン作りが行われていたテヌータ・ディ・カステルジョコンド。その最も高い丘の一つで素晴らしい感動を与えるワインが生まれることを発見しました。標高450メートルの場所にあり、午後には温かい日差しが降り注ぎ、ガレストロ質の土壌と塩分を含む地中海の風により、収穫を行う度にここにしかない特別で忘れられないワインを作り出します。



気候動向

ヴィンテージ2013は、春から夏の始めにかけて一定の割合で広範囲に降った雨を特徴とし、天候による被害を受けることなくブドウは生育しました。ガレストロ質の土壌本来の特徴である水はけが良く粘質成分を含み、必要に応じて水分を蓄える働きによりブドウ樹は安定して成長していきました。温暖な夏ではありましたが気温が急に上昇することはなく、ブドウは素晴らしい状態で成熟し始めました。成熟過程での気候は、日中は陽が照り夜は冷涼であるという好条件であったことからブドウは繊細なアロマを維持しながら、アントシアニンとタンニンという重要な成分を豊富に蓄えることができました。9月と10月は陽が照る日々が多くみられ、理想的な風が吹いたことからブドウは順調に成長し、アルコールと酸味の成分が程よく調和しました。

ワイン造りと熟成

サンジョヴェーゼ種のブドウは最初の厳しい選別をブドウ畑で行った後、手摘みで収穫していきます。ワイナリーに運ばれると手作業でのふるいにかけ、細心の注意を払いながら更に選果していきます。発酵は温度管理されたステンレスタンクで行われます。色味とストラクチャの成分を抽出するため、特に初期の段階で頻繁にリモンタージュを行います。その後、木樽で長い期間熟成させることで、素晴らしい安定感を生み出し、アロマやストラクチャの複雑さを高めていきます。リーペ・アル・コンヴェント2013は収穫から6年経過後、さらにボトルで熟成させ完成となります。

説明技術的な注意事項

ブルネッロ・リーペ・アル・コンヴェント2013は、ガーネット色のニュアンスを持つ濃厚な赤いルビー色をしています。魅力的なその個性は、綿密に構成された素晴らしいアロマの複雑さからも表現されています。黒系小果実やラズベリー、砂糖漬けのオレンジの皮の透明感ある香りは、わずかに感じられるバルサミ香やインセンス、紅茶の葉のニュアンスにより豊かさが増しています。口に含むと、キレを感じられる極めて爽やかな味わいが広がります。フィニッシュは驚くほど滑らかでまろやかなタンニンを持つ濃密なストラクチャが見事なハーモニーを生み出します。素晴らしく長く続くフィニッシュです。ワインメーカー

賞品・表彰

James Suckling: 97 Points
Falstaff: 95 Points
Veronelli: 3 Stars