



## RIPE AL CONVENTO DI CASTELGIOCONDO 2012

Denominazione Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Descrizione Ripe al Convento nasce da una scrupolosa selezione che inizia in vigna e prosegue in cantina con la cernita manuale di ogni chicco. Una Riserva di Brunello di forte personalità e di straordinaria longevità.

Andamento climatico La campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. Il vigneto RIPE AL CONVENTO, che ha suoli drenanti di Galestro, ha mantenuto una buona riserva idrica grazie alla componente argillosa e non ha subito particolari stress idrici. L'invaiaatura ha trovato condizioni ottimali e si è svolta perfettamente.

Il profondo apparato radicale ha poi permesso di avere una maturazione lenta e completa dove le componenti polifenolica ed aromatica si trovano in perfetta armonia nella massima espressione qualitativa del Sangiovese a CastelGiocondo.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Tenuta Castel Giocondo, Montalcino

Altimetria 350-450 m

Superficie 8.19 ha

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Tipologia suolo Terreni galestroso, ricchi di argilla e ben dotati di calcio. Terreni "scuri". Ricchi di elementi minerali. PH alcalino/sub alcalino

Densità impianti 5.500 viti/ha

Allevamento Cordone speronato basso

Età Vigneti Oltre 25 anni

### NOTE TECNICHE

Varietà Sangiovese

Grado Alcolico 14,5%

Tempo di Macerazione 33 giorni

Fermentazione Malolattica Svolta immediatamente dopo quella alcolica

Contenitori di affinamento Botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese

Tempo di affinamento dalla vendemmia al 1 gennaio del sesto anno successivo, dopo aver trascorso minimo 2 anni in legno e 6 mesi in bottiglia

Formati disponibili 0,375l – 0,750l Bottiglia – 1,5l Magnum – 3,0l Doppia Magnum

Note Organolettiche Alla vista presenta un bel colore rosso rubino profondo e brillante.

Al naso è intenso e complesso dove ogni nota aromatica si alterna in una lenta successione inizialmente con sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nera come prugna, mora e ribes nero per poi rivelare note iodate, di spezie e incenso.

In bocca è opulento, avvolgente ed equilibrato, ricco di tannini setosi ben bilanciati da acidità e sapidità.

Finale di lunghissima persistenza aromatica

Degustato Dicembre 2017.

Abbinamento Stufati, piatti di carne a lunga cottura e formaggi stagionati.

### PREMI E RICONOSCIMENTI

Doctor Wine 95 Punti - 2018

JamesSuckling.Com 95 Punti - 2018

Wine Spectator 92 Punti - 2018